لو زوجتك طلبت كعك.. هات لها .. يا تخلع !

رمضان جانا

أخبار اليوم

رئيس مجلس الإدارة: د.محمد عهدى فضلى

رئيس التحرير: ممتــــاز القــــط

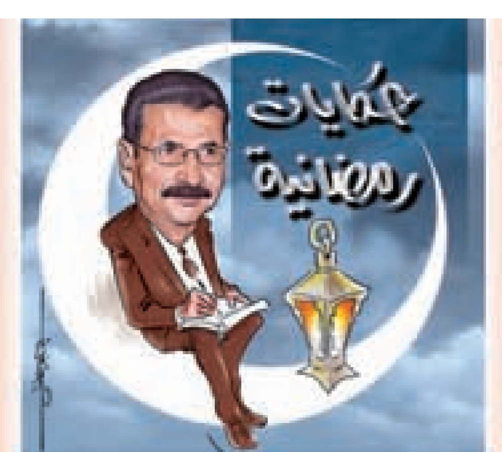
■ السبت ١١ من رمضان ١٤٣١هـ ■ ٢١من أغسطس ٢٠١٠م ■

■ ٨ صفحات ■

AKHBAR EL YOM 21 AUGUST 2010

فاروق حسنى زعلان من كليوباترا ومعجب بالجماعة

ص٣



واضح كده إن فيه عكوسات معمولة للدكتور أحمد نظيف رئيس الوزراء..!! يعنى بكل بساطة معمول له عمل!! رغم كل اللى الحكومة بتعمله عشان تواجه الازمات المتلتلة اللى انحدفت علينا مرة واحدة... العملية ملخبطة والناس دلوقتى بتشتكى من كل حاجة!! الأسعار مولعة.. التعليم تعبان.. والصحة على أد الحال والكهرباء بتقطع والمية ناقصة.. مش عارف إيه السر ان كل المشاكل كده تحصل مرة واحدة وفى توقيت واحد .. وده كله كمان بيحصل واحنا شغالين خلفه ..الله ينور ... العدد فى الليمون وتنظيم الأسرة فى بلادنا لسه عباره عن ندوات وحفلات استقبال.. وحسنين ومحمدين فى واد والحكومة بتأذن فى مالطه .. يا ناس يا شر كفاية خلفه .. لكن لا حس ولا خبر..!!

المشكلة مين اللى عامل عمل لرئيس الوزراء؟! يا ترى وزير نفسه يخلعه ويبقى رئيس وزرا.. واللا مَجموعة من الوزرا اتفقت مع بعضها انها تروح للشيخ حسنين أبو سر باتع عشان يعمل عمل يلخبط رئيس الوزرا!! طبعا معاكو حق.. حاجة تحير اللى ما يتحيرش؟! لكن قبل ما ندور عن شيخ واللا شيخة يفكوا العمل ياريت الدكتور أحمد نظيف يساعدنا شوية عشان نحدد العمل ده مدفون فين؟! هل فى مقر مجلس الوزرا واللا فى القرية الذكية؟!

أنا شخصياً أؤكد ان العمل مدفون فى القرية الذكية وان فك العمل يبتدى لما رئيس الوزرا يبطل يعمل اجتماعاته هناك.. لانه حتى بروتوكولياً مش أد كده.

لأن مقر مجلس الوزراء فى منطقة لاظوغلى وسط الناس والزحمة وأكيد الزحمة بتولد أفكار جديدة وبتخللى الواحد يبقى قريب من معاناة الناس بعكس الحال فى ٦ أكتوبر.. الناس هناك رايقة وفايقة!!

تانى حاجة فى فك العمل إن رئيس الوزرا لازم يورى بعض زملائه الوزرا الوش التانى.. وبلاش نقول العين الحمرا لأنى عارف ان الدكتور نظيف مؤدب ومهذب أكثر من اللازم وشغل رئاسة الحكومة ساعات بيبقى عايز كده وكده.. مينفعش تبقى الأمور سمنه على عسل على طول!! والوزرا زيهم زينا.. مش ملايكه يعنى.. وافكارهم احيانا بتكون من النظريات والكتب اللى اتعلموها وملهاش أى علاقة بالواقع العملى.. لكن بصراحة فيه بعض الوزرا ماركة ابوالعريف.. بيفتوا فى أى حاجة وبيعرفوا كل حاجة ودول احيانا كتيرة بيبقوا عاوزين وقفة!!

ساعتها بس ممكن العمل ينفك لوحده وممكن الامور ترجع لمجاريها رغم ان الوقت بقى متأخر جدا.. وياخوفى يا بدران ليبقى ده آخر رمضان فى الشغلانة اللى ما يعلم بيها إلا ربنا!!

ممتاز القط



شهداء الكعك والبسكويت

أكثر من مائة قضية خلع تمت خلال العامين الماضيين بسبب رفض الازواج عمل الكعك والبسكويت.

بعض الخبراء قالوا ان الامر سوف يختلف هذا العام بسبب الزيادة الكبيرة فى أسعار الدقيق والسمن والسكر ونصحوا بضرورة تغيير فكر المجتمع تجاه هذه العادات والاكتفاء بشراء كميات صغيرة جاهزة.

وجبات ساخنة للمحبوسين

كتب ياسر محمد:

الرحمة قبل الحبس.. شعار ترفعه وزارة الداخلية فى معاملاتها مع المحبوسين خلال أيام شهر رمضان الكريم.

مظاهر الخير امتلأت بها جدران السجون وأقسام الشرطة.. ففى قسم الشروق التابع لمديرية أمن حلوان.. حرص العميد محمد فهمى مأمور القسم على إعداد ٤٠ وجبة إفطار ساخنة للمحبوسين فى القسم على ذمة قضايا مختلفة.. إضافة إلى المشروبات الرمضانية والفاكهة.. وذلك تنفيذاً لتوجيهات اللواء حبيب العادلى وزير الداخلية بحسن معاملة المحبوسين خلال شهر رمضان.

دعوة لمقاطعة زهرة وأخواتها

تواجه المسلسلات الرمضانية حملة مقاطعة قوية من مستخدمى «الفيس بوك» الذين قرروا إنشاء جروب «مش هنتفرج على مسلسلات رمضان» لدعوة المشاهدين لمقاطعة المسلسلات خاصة التى لا تتناسب مع طبيعة الشهر الفضيل، ووضعوا مسلسل «زهرة وأزواجها الخمسة» فى مقدمتها. وصل عدد أعضاء الجروب عشرة آلاف و٧٦٤ عضوا.

العرقسوس شراب الملوك

كتبت شيماء قنديل:

وصف خبراء التغذية عصير «العرقسوس» بشراب الملوك ونصحوا به لمقاومة العطش فى رمضان.. وأوضح الخبراء ان السبب فى تسميته بشراب الملوك هو ان الطبيب اليونانى ثيو كريتوس كان يستخدمه لعلاج السعال الجاف والربو والعطش الشديد الذى كان يصيب أفراد العائلة الملكية.

المياه بريئة من الكرش

كتب ضياء أبوكيلة:

المياه بريئة من الكرش هذا ما أكده اخصائيو أمراض السمنة.. وأوضحوا انه يمكن تناول المياه قبل أو بعد أو أثناء الطعام دون قلق من حدوث ترهل فى عضلات البطن.. ونصحوا بتناول كميات كبيرة لأنها تعمل على «فلترة» الجسم من المواد الضارة التى تخرج عن طريق العرق أو البول.

والله قراء أخبار اليوم دول «أغلى من حياتى» هما «بيت العيلة» وطول ما «شيخ العرب همام» موجود محدش من «الجماعة» هيقدر يكسب «قضية صفية» حتى لو جابوا «زهرة وأزواجها الخمسة» وخدوا «موعد مع الوحوش»!

فكرة: رئيس التحرير

ريشة: سعيد أبوالعينين

ضحكة ماتفطرش

نتيجة

● الزوجة لزوجها: ياريتنى جريدة علشان أكون بين ايدك كل يوم.. الزوج: ياريتك نتيجة علشان أغيرك كل سنة.

بنات لبنان

● واحد بيقول لمراته: مساكين بنات لبنان الحروب دمرتهم.. لو كل واحد ياخدله واحدة منهم فى البيت يكون له أجر كبير.. فقالت له زوجته: وانت الصادق المساكين بنات الصومال والأجر وراهم أعظم.

حمار

● واحدة بتقول لجوزها: إيه رأيك يا حبيبى تدبح خروفين بمناسبة مرور ١٠ سنين على جوازنا.. فرد عليها: والخروفين ذنبهم إيه فى غلطة ارتكبها حمار.

قرار

● - إحنا فى المعارضة قررنا نعمل مؤتمر لمناقشة حرائق غابات روسيا.

- وها تعملوا إيه بالظبط؟

- سوف نشجب تقاعس مطافئ العتبة؟!

غبى

● واحد غبى بيحلق دقنه.. التليفون رن.. عور نفسه علشان لما يرجع يعرف هو وقف فى الحلاقة لحد فين.

أجنبية

● واحد بلدياتنا سأل واحدة أجنبية.. انتى منين؟

قالت له: وات؟..

قالها: أجدع ناس الوتاوتة.

ذكاء

● واحد عينوه مدير ملجأ أيتام.. أول قرار خده.. اجتماع لأولياء الأمور.

قهوة

● واحد كريم اتحرق بيته.. لما جت المطافى حلف عليهم ما يعملوا حاجة إلا لما يشربوا القهوة.

المفتاح

● اتنين محششين كانوا مروحين بيت واحد فيهم.. صاحب البيت ماسك السيجارة، وقاعد يفتح بيها الباب.. فصاحبه قاله: انت بتفتح الباب بالسيجارة؟ فرد عليه: يبقى أنا شربت المفتاح.

بخيل

● تراهن بخيلان على ان من يخرج من تحت المياه أولا يعزم الثانى على العشاء.. فلم يخرج أحد منهما حتى الآن منذ أسبوع.

بايظة

● بخيل اشترى ٣ برتقالات.. قطع الأولى لاقاها بايظة فرماها.. وقطع التانية لاقاها برضه بايظة فرماها.. آم طفى النور وقطع التالتة وكلها.

شوطة فى وزارة المالية

كتب أحمد هاشم:

مع قدوم رمضان شهدت وزارة المالية اصابات بالجملة بين رجال د. بطرس غالى وزير المالية حيث أصيب أحمد فرج سعودى رئيس مصلحة الجمارك بكسر فى يده اليمنى مما استدعى وضعها فى الجبس ولكنه أصر على الحضور للعمل يوميا بسبب الاستعدادات لموسم عمرة رمضان وتنفيذ قرارات وزير المالية الجديدة بمنع التصالح فى قضايا التهريب الجمركى التى تزيد قيمتها على ٥٠ ألف جنيه. كما تعرض خالد نوفل رئيس هيئة الخدمات الحكومية لمشاكل فى قدمه اليسرى وطالبه الأطباء بالراحة لمدة شهر لكن ضغوط العمل وحاجته لوجوده يوميا جعله يخالف التعليمات الطبية ويعود لعمله بعد يومين فقط من الاصابة مستخدما عكازا طبيا لمساعدته على الحركة.

■ بطرس غالى

الحلو.. وحدة وطنية

كتب محمد الأصمعي:

موائد افطار الوحدة الوطنية ليست مجرد شو اعلامى أو احتفالات تفرضها المناسبة.. هذا ما أكده د. حمدى زقزوق وزير الأوقاف قبل افطار الوحدة الوطنية الذى تقيمه الوزارة السبت القادم. وأضاف د. زقزوق ان الافطار يعد تجسيدا حيا للعلاقة الطيبة التى تربط بين المسلمين والأقباط على مر التاريخ. يحضر افطار الوحدة الوطنية كل من أحمد الطيب شيخ الأزهر والبابا شنودة الثالث بابا الاسكندرية وبطريرك الكرازة المرقسية .





■ د.حمدى زقزوق

ذرة بالهنا والشفا

كتب يحيى نجيب:

الطمع وحده هو الذى كشف صاحب ماكينة طحن فى المنيا اعتاد خلط الفلفل الأسود بالذرة العويجة الذى يستخدم كعلف للماشية مستغلا الشبه بينهما.. توسع صاحب الماكينة فى توزيع الفلفل المخلوط بالذرة بشكل لفت انتباه مفتشى التجارة الداخلية الذين ألقوا القبض عليه وبحوزته ستة أطنان من الذرة العويجة معبأة فى أكياس. وصرح د. محمد أبوشادى رئيس قطاع التجارة الداخلية ان وزير التجارة رشيد محمد رشيد أمر بسحب الكميات الموجودة فى السوق.





■ رشيد محمد رشيد

■■ يعتبر شهر رمضان هو الشهر الوحيد الذى يجتمع فيه جميع أفراد الأسرة على مائدة واحدة فى احتفال بهيج يوميا.. ومطلوب من ربة الأسرة ان تقدم لأفراد أسرتها ولضيوفها خلال هذا الشهر أطباقا مميزة وصحية وسريعة التحضير فى نفس الوقت.. لذلك يقدم لك الشيف محمد فوزى أطباقا من الخضراوات الصحية التى تناسب كل سن يأكل منها الأطفال والكبار ولا يستغنى عنها الجسم أبدا..■■

السبت

الإفطار

«عصير قمر الدين - شوربة كريمة - دجاج محشو فى الفرن - سلطة خضراء - تارت الموز بالكراميل»

عصير قمر الدين

المقادير:

قمر الدين يقطع قطعاً صغيرة - كوب ماء - ماء الورد - «سكر حسب الرغبة»

الطريقة:

ينقع قمر الدين فى الماء ويوضع فى الثلاجة، يصفى ونضيف ماء الورد والسكر وقليل من الماء «حسب الرغبة» ويقدم باردا.

شوربة الكريمة:

المقادير

قطع من صدور الدجاج مقطعة صغيرة - حليب - ٥ معالق دقيق - ملعقة سمن كبيرة

٢ مكعب مرق الدجاج - فلفل اسود - نصف ملعقة كمون

الطريقة

يسلق الدجاج ويرفع ثم يضاف الدقيق والسمن فى المرق ويخلط فى الخلاط ثم وعلى نار عالية يضاف الدجاج ونستمر فى التقليب.. نضيف الملح والفلفل الأسود والكمون ونستمر فى التقليب حتى تصبح متماسكة ثم تقدم.

دجاج محشو فى الفرن

المقادير:

دجاجة - ٢ كوب ارز - ربع كيلو بصل - توابل - حبهان - ٢ كوب جزر مبشور - كوب طماطم - ربع كيلو كبدة - فلفل أخضر - ثوم - زبد أو زيت زيتون - ليمون.

الطريقة:

تتبل الدجاجة من الخارج والداخل بالتوابل والبصل وتترك.

يغسل الارز وينقع مع عصير الليمون حوالى نصف ساعة.. يفرم البصل ويشوح فى السمن حتى يصفر لونه ثم يضاف الجزر.. تتبل الكبدة بالتوابل والحبهان وتضاف الى البصل والجزر المشوح وتقلب جيدا ثم نضيف الأرز.. تحشى الدجاجة بالخليط ويدهن ورق فويل بالسمن وتلف جيدا وتدخل الفرن فى صنية بها ماء لمدة ساعة حتى تنضج.. يفك الورق ويدهن بالطماطم والليمون والزبد المخفوق وتدخل الفرن مرة ثانية حتى تحمر تماما.

السحور

عصير قمر الدين - بيض مع بطاطس - زبادى - سلطة خضراء

بيض مع البطاطس

نقشر البطاطس ونقطعها مكعبات ويرش عليها الملح.. وتقلى بزيت غزير عند نضوج البطاطس يصفى الزيت ونترك من الزيت ما يكفى للبيض ونضع البيض ونرش ملحا عليه ثم نخلط مع بعض.. ثم توضع فى طبق التقديم مع رش قليل من الفلفل الاسود.

الأحد

الإفطار

(كركدية - شوربة البطاطس - فطائر الجلاش المقلى - الريش مع الصلصة - سلطة الحمص - قمر الدين الماظية)

شوربة البطاطس

المقادير:

٤ حبات بطاطس متوسطة الحجم مقطعة مربعات صغيرة - ٢ عود كرفس مفرى - ١ بصلة صغيرة الحجم مفرية - كوب حليب - ملح +بهارات + كزبرة مطحونة + فلفل أبيض - مرقة دجاج - ٥ كوب ماء - ٢ ملعقة زيت زيتون.

الطريقة:

نضع الزيت حتى يسخن ثم نضع البصل ثم الكرفس لمدة ٥ دقائق ثم نضع البطاطس مع التقليب المستمر لمدة ٨ دقائق.. بعد ذلك نضع الماء ونتركه حتى ينضج ثم نتركه يبرد.. بعد ذلك نضربه فى الخلاط ثم نصفى الخليط ونضيف إليه الحليب ثم نضعه على النار لمدة ٥ دقائق ثم يقدم.

فطائر الجلاش المقلى

المقادير:

نصف كيلو جلاش - نصف دجاجة ناضجة - ٢ ثمرة جزر - ٢ بصلة - ٦ فصوص ثوم - كوب شبت مفروم - زبد - ٢ بيضة - جبن - زعتر - توابل - زيت.

الريش مع الصلصة

المقادير:

كيلو ريش غنم صغيرة - ١ ملعقة كبيرة خل - ٤ معالق كبيرة صلصة الصويا - ١ملعقة صغيرة ملح، فلفل اسود خشن، ثلاث اربع كوب دقيق - ربع كوب زيت ذرة، ٢ بصل شرائح طويلة - ٣ فص ثوم شرائح رفيعة - ٤ طماطم مقشرة ومفرومة -٢ معلقة عصير ليمون - بهارات.

الطريقة:

ضعى الريش فى طبق رشى عليها الخل والصلصة والملح والفلفل قلبى الريش جيدا وغطيه بالنايلون وضعيه فى الثلاجه حوالى ربع ساعة أو أكثر حسب الرغبة.. ضعى الدقيق وخذى الريش وغطسيها واحده واحده بالدقيق.. سخنى الزيت فى مقلاة واسعة اقلى الريش الى ان يصبح لونها ذهبى ثم اخرجيها من المقلاة واتركيها جانبا الزيت الباقى من القلى اضيفى عليه البصل والثوم وقلبى الى ان يذبل اضيفى الطماطم والليمون والبهارات وحركى جيدا واتركيه على نار قويه حتى يبدا بالغليان ثم اضيفى الريش خففى النار غطى المقلاة دعيها على النار الهادئة حوالى ٣٠ - ٣٥ دقيقة الى ان تنضج الريش ذوقى الصلصة واضبطى الملح والفلفل اضيفى الماء اذا دعا الامر الصلصة لا تصير ناشفة للتقديم.. اخرجى قطع الريش فى طبق ثم صبى عليها الصلصة وزينيها بالبقدونس المفروم وقدميها.

السحور

(عصير برتقال - فول بالزبدة والثوم - سلطة زبادى)

فول بالزبدة والثوم

فول مدمس - ٢ملعقة صغيرة ثوم - ملعقة كبيرة زبدة - ملعقة عصير ليمون - ملح وفلفل وكمون.

الطريقة:

ضعى الزبدة على النار وحمرى فيها الثوم ثم ضعى عصير الليمون وقلبيهم ثم ضعيهم على الفول وهو سخن وتبلى بالملح والفلفل والكمون.

سلطة الزبادى

المقادير:

٣ ثمرات خيار - ٥ علب زبادى - ٤ فصوص ثوم كبيرة - نصف ملعقة نعناع أخضر - ثمرة فلفل أخضر - ربع ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

يفرم الثوم مع الفلفل، ويقشر الخيار ويقطع حلقات رفيعة.. تضاف المكونات جميعها معا وتقلب وتزين بورق النعناع الأخضر وتقدم باردة.

الاثنين

الإفطار

(عصير دوم - لحمة محمرة بالصلصة - شوربة بصل - أرز بالكريمة - سلطة خضراء - قطائف بالمكسرات)

عصير دوم

المقادير:

ربع كيلو دوم مكسر - ٨ أكواب ماء - كوب من السكر تقريبا

الطريقة:

ينقع الدوم فى الماء لمدة ٦ ساعات أو أكثر ويقلب من وقت لأخر ولو كان الجو حاراً يفضل بعد ساعة وضعه فى الثلاجة.. ثم يوضع على النار ليسخن فقط ولا نتركه يغلى لأن طعمه يصبح مراً وهذه الخطوة لمجرد التعقيم.. نطفى النار ونحليه بالسكر ونتركه الى ان يبرد ثم نصفيه بمصفاة ضيقة الثقوب..

شوربة البصل

المقادير:

٢٥ جرام زبدة - ٢ ملعقة طعام زيت زيتون - ملعقة كبيرة سكر - ٤ كوب مرقة لحم

القليل من الخل (حسب الرغبة) - ملح وفلفل أسود

الطريقة:

يسخن الزيت أو الزبدة فى أناء.. تضاف شرائح البصل وتحرك على نار خفيفة بين الوقت والآخر حتى يذبل البصل ويصفر لونه (من ٢٠ - ٢٥ دقيقة).. ينثر السكر فوق البصل مع استمرار التقليب فوق النار لمدة ٥ دقائق تضاف مرقة اللحم ثم يضاف الخل والملح والفلفل الأسود ويترك ليغلى مدة ١٥ دقيقة.. تقدم الشوربة مع شرائح الخبز الفرنسى المحمصة.

اللحمة المحمرة بالصلصة

المقادير:

قطع لحم حسب الرغبة - ثم مفروم - ربع كيلو بصل شرائح - نصف كيلو طماطم - ٢كوب جزر مبشور - دقيق أو نشا - سمن أو زيت - توابل.

الطريقة:

تغسل قطع اللحم بالملح وتشطف وتتبل بالثوم والتوابل وتغطى بالدقيق.. تحمر فى السمن أو الزيت وترص فى صنية.. يشوح البصل والثوم وقطع الطماطم والجزر وتتبل جيدا وتصب على اللحمة وتدخل الفرن لمدة نصف ساعة ثم تقدم.

السحور

(كركدية - أنواع من الجبن - العجة الاسبانى - زبادى)

العجة الاسبانية

المقادير:

حبتين بطاطس مسلوق -١ طماطم مقطعة مكعبات - ٢ فلفل بارد مقطع - ١ بصلة مقطعة - ٢ ملعقة بسلة - ٤ بيضات - ٣ ملاعق دقيق - ملح + فلفل حسب الرغبه - زيت للقلى.

الطريقة:

تخلط جميع المقادير ويضاف اليها البيض ويقدح الزيت ويوضع فيه الخليط بالملعقة وعندما يحمر يرفع من الزيت ويرص فى صينية التقديم ويجمل باوراق البقدونس والخس.



الشيف
محمود فوزى

الثلاثاء

الإفطار

(مشروب تمر - شوربة الفراخ والليمون - فطيرة الدجاج والجبن - بامية باللحمة - سلطة الطماطم المحمرة - لقمة القاضى)

شوربة الفراخ والليمون

المقادير:

علبتين من مرقة الدجاج - نصف كوب من أرز بسمتى - جزرة صغيرة - مفرومة - كوبين من صدور الدجاج المسلوقة والمقطعة - مكعبات - نصف كوب من عصير الليمون الطبيعى.

نصف كوب من الفلفل الاخضر البارد المقطع شرائح - فص من الثوم مطحون جيدا - كوبين لبن - ملعقة اكل من النشا - ملعقتين اكل من البقدونس المفروم

الطريقة:

اغلى مرقة الدجاج فى وعاء ويضاف له الأرز والجزر ويطبخ الى ان يذبل الجزر.. ويضاف اليه الدجاج وعصير الليمون والفلفل الاخضر والثوم.. يخلط مقدار ملعقة اكل من اللبن والنشا فى وعاء صغير.. يحرك جيدا ويضاف الى الشوربة.. ويضاف بعد ذلك بشكل تدريجى الباقى من اللبن الى ان يغلى المقدار تخفف درجة الحرارة ويترك على النار مع التحريك المستمر بين الوقت والاخر وعند التقديم يزين بالبقدونس.

فطيرة الدجاج والجبن

المقادير:

٣ كوب دقيق - نصف كوب زيت - كوب زبادى - توابل - بيكنج بودر - دجاجة مسلوقة أو نصف كيلو صدور دجاج مخلى ناضج - ٢ كوب جبن - ٤ بيضات - كوب جزر - مستردة - كاتشب - كوب شبت - زعتر - كوب بصل - ٣ ملاعق ثوم.

البامية باللحمة

المقادير:

١ كيلو بامية صغيرة مغسولة ومصفاه - نصف كيلو لحم صافى مقطع قطع متوسطة - ملعقة سمن لتحمير اللحم - ٦ ملاعق كبيرة صلصة طماطم - رأس ثوم مقشرة ومهروسة.

سلطة الطماطم المحمرة

المقادير:

رفع كيلو طماطم (يستحسن ان تكون غير ناضجة تماما) - حبة خس مفتتة - حبة ليمون طرى مقطعة لدوائر رفيعة - كوب زيتون أسود وأبيض - فصا ثوم مفرومان ناعمان - نصف كوب من زيت الزيتون - ملح وفلفل أسود - كوب من جبن موزاريلا مبشور.

الطريقة:

قطعى الطماطم الى مثلثات متساوية الحجم ثم ضعيها فى صينية الفرن رشيها بزيت الزيتون والثوم واتركيها تتحمر فى الفرن لربع ساعة ٢ - فى انتظار ذلك رصى قطع الخس والليمون على اطراف صحن التقديم ثم اخرجى الطماطم من الفرن ورشيها بالصنوبر والجبن ٣- اعيدى ادخال الطماطم الى الفرن من جديد واتركيها بداخله الى ان يذوب الجبن، وقدميها بعد ذلك مع اعراش الخس.

لقمه القاضى

المقادير:

٤ أكواب دقيق - ٣ أكواب ماء - ١ ملعقة صغيرة خميرة مذابة فى ملعقتى طعام من الماء الدافئ - ١ رشة ملح - ٥ أكواب زيت للقلى - ١ ملعقة كبيره نشا.

السحور

(عصير ليمون - فول بالسجق - بيض مسلوق - زبادى)

الفول بالسجق

المقادير:

٣ كوب فول - ٢٠٠ جرام سجق - ٣ ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس - ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون - ملح وفلفل.

الطريقة:

يقطع السجق الى شرائح.. يسخن الزيت ويضاف إليه السجق ويحمر لمدة ٥ دقائق فى إناء متوسط، يضاف الفول وبعض الماء والملح والفلفل ويطهى لمدة ٥ دقائق يرفع عن النار ويضاف عصير الليمون يقدم معه خبز بلدى وسلطة طحينة.

الأربعاء

الإفطار

(عصير قمر الدين - بتلو على الطريقة السويسرية - قالب البطاطس بالسبانخ - سلطة بابا غنوج - أرز بالمكسرات - أم على)

بتلو على الطريقة السويسرية

المقادير:

٥٠٠ جرام شرائح بتلو - ٥٠ جرام بصل - ١٠٠جرام مشروم - ١ كوب كريمة لبانى - ١ ملعقة دقيق - ٥٠ جرام زبدة - ملح + فلفل.

الطريقة:

تتبل شرائح اللحم المقطعة على هيئة شرائح شرايط بالدقيق والملح والفلفل ثم تشوح مع البصل المفروم حتى يتمازجوا ويتم ثلاثة أرباع سواهم ثم يطرح معهم المشروم + الكريمة اللبانى لمدة ثلاث دقائق وتقدم مع المكرونة النوديلز مع بقدونس وثوم على الوش.

قالب البطاطس بالسبانخ

المقادير:

كيلو سبانخ - كيلو بطاطس - ٦ بيضات - ٣ كوب لبن - ٢ ملعقة دقيق ذرة - توابل - سمن - ٢ كوب طماطم - ٤ ملاعق ثوم - بقسماط.

الطريقة:

تغسل السبانخ وتقطع رفيع جدا وترفع على النار مع السمن المقدوح حتى يتشرب.. يخفق ٣ بيضات مع التوابل ويضاف الى السبانخ بعد أن ترفع من على النار.. تسلق البطاطس بعد ان تغسل جيدا فى الماء والملح حتى تنضج وتقشر وتفرم جيدا.. يقدح السمن مع الملح والفلفل وتضاف البطاطس و٢ كوب لبن وتقلب على النار حتى تتشرب اللبن تماما يخفق نصف البيض ويضاف الى البطاطس ويقلب جيدا.. يحمر الثوم حتى يصفر لونه ثم يضاف الطماطم وتترك للتسبيك مع التوابل.. يضاف نصف الصلصة المسبكة الى خليط البطاطس ويقلب جيدا يحمر الدقيق مع السمن والتوابل ويضاف كوب اللبن مع التقليب حتى يغلظ قوامه ويضاف الى السبانخ ويقلب مع التوابل ويضاف الباقى مع الصلصة.. يدهن قالب بالسمن ويرش بالبقسماط ويوضع البطاطس ثم يسوى سطحها ويرش على الخليط السبانخ ويدخل الفرن حتى ينضج تماما يقلب ويترك ليبرد ويقطع ويرص فى طبق التقديم.



أرز بالمكسرات

المقادير:

٢ كوب أرز - ٣ كوب شوربة لحم أو دجاج -٢ معلقة كبيرة قرفة - ٤ ملاعق سكر - ٦ ملاعق زبيب - ربع كوب مكسرات - ملح وفلفل - عدة معالق من السمن

الطريقة:

يقلب السكر على النار حتى يصبح مثل الكارمل ويعطى لونا غامقا.. يضاف إليه الشوربة والقرفة والملح والفلفل ويغلى على النار.. يغسل الأرز ويصفى من الماء ويترك ٥ دقائق.. يقدح السمن ويضاف الزبيب ويقلب على النار لمدة دقيقة.. يضاف الأرز ويقلب لمدة دقيقة ويضاف إليه الشوربة ويغطى حتى ينضج.. ممكن تشوح كمية صغيرة من الكبدة بالبصل وتقطع قطع صغيرة.. نأتى بإناء ونضع المكسرات ثم كمية من الأرز ويقلب.

السحور

(بيض مسلوق - عجة الفول المدمس - سلطة بابا غنوج - زبادى)

عجة الفول المدمس

المقادير:

٤ بيضات - بصلة صغيرة مبشورة - كوب فول مدمس - معلقة صغيرة زيت - معلقة صغيرة بقدونس مفروم - ملح - فلفل - كمون.

الطريقة:

شيلى القشرة بتاعة الفول واهرسيه كويس بالشوكة او صفيه.. حمرى البصلة فى الزيت.. اضربى البيض بالشوكة كويس وعليه الملح والفلفل والكمون.. والبصلة المحمرة والبقدونس وضعى عليهم الفول المصفى.. نضع معلقة زيت فى المقلاية ونضع فيها الخليط كله ونستنى لحد ما القاع يمسك وبعدين نقلبها على الوش التانى لحد ما يمسك وتستوى نقلب العجة فى طبق التقديم.

الخميس

الإفطار

(تمر هندى - شوربة الفريك - كوسة بالبشاميل - فراخ تكا - سلطة خضراء - بقلاوة بالفستق)

شوربة الفريك

المقادير:

ربع كيلو فريك منقى ومغسول - ملعقتان من الزبدة - ملعقتان من صلصة - كمية من شوربة الدجاج أو اللحم حسب الرغبة - ملح وفلفل أسود - مسحوق الكارى.

الطريقة:

بعد تنقية الفريك وغسله بالماء توضع معه الزبدة ويحمر الفريك لمدة ثلاث دقائق على النار.. تضاف كمية من شوربة الدجاج أو اللحم الى الفريك.. يترك الفريك يغلى على النار لمدة نصف ساعة وأثناء ذلك تضاف الصلصة ويتم زيادة كمية الشوربة كلما لزم الامر يضاف الملح والفلفل الأسود وبعض من مسحوق الكارى حسب الرغبة، وتقدم ساخنة.

كوسة بالبشاميل

المقادير:

١ كيلو كوسة - ٥٠ جرام بصل مفروم - ١٠ جرام ثوم مفروم - ٣ ملعقة زبدة - ٣ ملعقة دقيق - نصف كيلو لبن - ٥٠ جرام جبنة مبشورة - ربع حزمة ورق نعناع - ملح وفلفل.

الطريقة:

تقطع الكوسة شرائح على شكل دوائر ثم يتم تشويحها فى الزبدة مع الثوم والبصل وورق النعناع ثم توضع فى الصينية ويوضع فوق الوش صوص الباشاميل ثم يرش الجبنة الموزيرلا أو الجبنة الرومى على الوش وتوضع فى الفرن حتى تحمر ويصبح لونها ذهبيا . طريقة عمل الباشميل: يوضع الزبدة على النار مع الدقيق حتى يتمازج مع بعضه ثم يوضع اللبن ويقلب جيداً حتى يتمازج مع بعضه.

فراخ تكا

المقادير:

١ كجم وراك فراخ - ربع كوب ليمون - ١ ملعقة ثوم مفروم - نصف جرام زعفران - ٢ ملعقة زيت زيتون - ١٠ جرام زنجبيل طازج - نصف حزمة كسبرة خضراء - ملح وفلفل - ١ علبة زبادى.

الطريقة:

تتبل الفراخ بالليمون وزيت الزيتون والجنزبيل المفروم ثم تطرح الزبادى وتترك فى الثلاجة لمدة ٣ ساعات مع الزعتر وكل التوابل ثم بعد ذلك تطرح طاسة حامية على النار (أو شواية) وتوضع الفراخ عليها وتسوى ثم توضع فى الفرن حتى يتم سواها.

السحور

(تمر هندى - فول بالطحينة - أنواع من الجبن)

فول بالطحينة

المقادير:

علبة فول مدمس - ملعقة طحينة كبيرة - ٣ فصوص ثوم مدقوق - قرن فلفل اخضر حار مدقوق مع التوم - ملح - ليمون - طماطم زيت زيتون.

الطريقة:

نغلى علبة الفول ونهرسها ونضيف عليها ملح وليمون حسب الرغبة ونضيف ملعقة طحينة والثوم والفلفل مع قليل من الملح ونضيف عليهم عصير الليمون ونضع الفول وعليه قليل من الطماطم وزيت الزيتون.

الجمعة

الإفطار

(عصير الليمون بالنعناع - شوربة الفراخ بالشعرية - كفتة مشوية - مكرونة بعش الغراب عيش السرايا)

عصير الليمون بالنعناع

المقادير:

ثلاث حبات ليمون - ثلاث ورقات نعناع أخضر - سكر حسب الرغبة - ثلاث ملاعق قشطة

الطريقة:

تخلط جميع المقادير وتصب فى كأس مزين بشريحة ليمون.

شوربة الفراخ بالشعرية

المقادير:

٣٠٠ جرام شعرية - ١٥٠ جرام زبدة - ١٠٠ جرام ملح - ٢٠٠ ملل مرق دجاج.

الطريقة:

اسلقى الدجاج ثم ضعيه فى اناء على النار.. ضعى الزبدة على النار ثم أضيفى إليها الشعرية مع التقليب حتى يبدأ لونها بالاسمرار.. أضيفى الدجاج المسلوق والملح ومرق الدجاج إلى الشعرية واتركيها على النار لمدة ٢٠ دقيقة.

الكفتة المشوية

المقادير:

١ كيلو لحم مفروم - نصف كيلو بصل مبشور - كزبرة خضراء مقطعة رفيع - ملح - فلفل أسود - ملعقة كبيرة زبدة.

الطريقة:

نضع البصل فى وعاء ونضع عليه الفلفل ونقلب بأيدينا حتى يذبل البصل ثم نضع عليها اللحم المفروم والكزبرة والملح ونقلب جيدا.. نحضر صينية ونشكل بها الكفتة أصابع وبعد الانتهاء نضع عليها الزبدة ونغطى الصينية وندخلها الفرن حتى تستوى وينشف ماؤها.

مكرونة بعش الغراب

المقادير:

٢/١ كيلو أى نوع من أنواع المكرونة (المسلوقة) - ٢/١ ملعقة صغيرة زيت زيتون - ٢/١ كوب عش غراب مقطع إلى شرائح - ٢/١ كوب بصل مقطع إلى أجزاء صغيرة - ٢/١ كوب فلفل أخضر أو أحمر مقطع إلى أجزاء صغيرة - ٣ ثمرات طماطم مقطعة إلى أجزاء صغيرة - ٤٥٠ جرام صلصة طماطم - ملعقة صغيرة سكر سنترفيش - ٢/١ ملعقة صغيرة ملح - ٣ شرائح جبن شيدر.

الطريقة:

يحمر عش الغراب مع البصل والفلفل فى زيت الزيتون. تضاف قطع الطماطم والصلصة والسكر والملح ثم يغطى الإناء ويترك حتى تمام الغليان لمدة ١٠ دقائق تقريبا مع التقليب المستمر للخليط. تضاف المكرونة مع التقليب الجيد. وقبل رفع الخليط من على النار مباشرة يضاف الجبن. تقدم المكرونة ساخنة.

عيش السرايا

المقادير:

١٠ شرائح من خبز التوست الأبيض من دون قشرته الخارجية - ٢ كوب سكر - ٣ أكواب أو ٧٥٠ ملل من الماء - ٢ من باكيت شاى - ١ عود القرفة صغيرة الحجم - ١ من ورق اللورو.

مكونات الحشوة:

١ علبة قشطة ٢ كوب حليب - ٣/١ كوب دقيق الذرة - ١ ملعقة ماء الورد.

الطريقة:

توضع شرائح التوست على صينية للخبز وتخبز فى فرن محمى على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة أو حتى تتحمص وتكتسب لونا ذهبيا. ويوضع السكر فى اناء كبير الحجم ويحرك باستمرار على نار متوسطة حتى يصبح السكر بلون الكراميل الفاتح ومن ثم يضاف الماء والشاى وعود القرفة وورقة اللورو. يوضع المزيج على النار حتى يغلى، تخفف النار ويترك لمدة ٣ دقائق. ينزع المزيج عن النار ثم يصفى ويترك جانبا.

تضاف شرائح الخبز المحمص فى الشربات الساخن الذى تم اعداده ويحرك المزيج جيدا حتى يهرس الخبز ويمتص كل الشربات. يترك المزيج جانبا حتى يبرد.

فى هذا الوقت، تضاف القشطة والحليب ودقيق الذرة إلى اناء كبير الحجم ويوضع المزيج على النار مع التحريك المستمر حتى يغلى ويترك على نار خفيفة لمدة ١ - ٢ دقيقة أو حتى تتكاثف الصلصة. ينزع عن النار ويحرك مع ماء الورد. يوضع جانبا حتى يبرد. (يغطى المزيج بورق لاصق لكى لا يجف الوجه) يمد مزيج الخبز بالتساوى على طبق تحرك الكريما المبردة جيدا حتى تصبح ناعمة جدا وتمد بالتساوى فوق مزيج الخبز.

السحور

(عصير دوم - عجة البيض والخضراوات - سلطة خضراء - فول بالزبدة)

عجة البيض والخضراوات

المقادير:

نصف ملعقة صغيرة باكينج باودر - ٣ قطع جبنة مثلثات - بصل مقطع وفلفل أخضر مقطع وطماطم مقطعة وزيتون - بقدونس مفروم - ربع كوب حليب - ٥ بيضات - ٥ معالق دقيق - ملح - فلفل أسود.

الطريقة:

نخلط الدقيق والباكينج باودر ونسيبهم على جنب. نخفق البيض فى الأول.. ونضيف له الملح والفلفل والبهارات. نضيف الجبنة.. ونخفق الخليط.. نضيف له الخضراوات ونقلبها فيه. نضيف الحليب. نضيف الدقيق ونقلب كويس جدا. هيبقى قوام الخليط زى قوام الكيك.. نضيف الدقيق شوية شوية.. ندهن صينية الفرن زبدة.. ندخلها الفرن ثلث ساعة.. ويكون شغال قبلها بعشر دقائق.

C M Y K



■■ مائدة الوزراء فى رمضان شكل تانى خاصة أن أغلبهم لا يتناولون إفطارهم فى منازلهم فعلى سبيل المثال يستمع وزير الصحة إلى صوت المدفع وهو يتابع التقارير اليومية عن أقسام الطوارئ بينما يعد زهير جرانة مائدة صغيرة فى مكتبه نظراً لظروف العمل بينما أجبرت الصدفة وزير الرى لقضاء الشهر الفضيل فى الأراضى المقدسة.■■

الوزراء يرفعون شعار العمل قبل الفطار!

موائد رمضان فى مكاتب الحكومة

وزير السياحة ضيف على إفطار عائلته

مفيش أحلى من مصر خلال شهر رمضان وأحلى أكل هو سفرة العائلة التى تعودنا أن نلتقى حولها خلال الشهر الكريم. الكلام لوزير السياحة محمد زهير جرانة.. الوزير الذى لا يتحدث كثيرا عن إنجازات وزارته رغم ان الأرقام تؤكد انه نجح بتقدير امتياز سواء فى أعداد السائحين أو معدلات الانفاق الاستثمارى بمجال السياحة.

يغادر الوزير منزله فى رمضان يومياً فى الساعة الثامنة ليصل إلى مكتبه فى الثامنة والنصف قبل موعد عمله بنصف ساعة.. حاملاً مشاكل القطاع السياحى على عاتقه، يتابع الأعمال اليومية مع فريق عمل مكتبه.

يقول زهير جرانة: ساعات العمل فى شهر رمضان لا تختلف كثيراً عن باقى أيام السنة، فمبكراً أذهب لمكتبى وفى انتظارى أوراق العمل سواء كانت طلبات أو مشكلات داخل القطاع السياحى، لكن فى شهر رمضان ساعات العمل قد تطول عن مواعيدها الرسمية فمثلاً هناك بعض الأيام تستمر فيها ساعات العمل حتى السابعة مساء أى بعد موعد الإفطار.

ويضيف وزير السياحة: العزومات كثيرة سواء كانت عزومات عمل داخل مكتب الوزارة مع فريق العمل أو عزومات عائلية.. فهو الشهر الوحيد طول السنة الذى يستطيع كل منا رؤية أقاربه.. فبحكم عملى والسفر من وقت لآخر ومن بلدة لأخرى أيضاً داخل مصر فأوقات العمل المتواصلة تجعل من الصعب تحقيق التواصل مع العائلة مثل شهر رمضان.

لوزير السياحة ذكريات متنوعة وطقوس خلال الشهر الكريم حيث يقول:

– سافرت دولا عديدة عربية وأجنبية وعشت فيها أيام شهر رمضان ولكن لم أجد طقوس لشهر رمضان مثل مصر.. فنحن لدينا عادات وتقاليد عديدة روحانية فمنذ رؤية هلال الشهر الكريم تتزين الشوارع بالفوانيس الملونة وضجيج صوت الباعة ونسمع مدفع رمضان والقاهرة بشوارعها المضاءة بأنوار الزينة والأطباق المصرية المختلفة من حلويات ومكسرات تشتهر بها مصر.. كل هذه المظاهر لا توجد إلا فى مصر.. وهى كانت خطتنا كوزارة سياحة أن نظهر هذه المظاهر الروحانية للعالم أجمع من خلال الحملة الجديدة للسياحة العربية فى شهر رمضان خاصة.

■ شيماء بكر



تقارير الطوارئ على مائدة الجبلى!

منذ عام ٢٠٠٥ والدكتور حاتم الجبلى وزير الصحة يعتبر شهر رمضان من أصعب الشهور التى تمر عليه حيث تعلن حالة الطوارئ فى جميع قطاعات الوزارة. ولهذا يقول الجبلى: قبل أن أتولى مسئولية الوزارة كان بإمكانى تناول الإفطار فى أماكن مختلفة ولكن إفطارى الآن على قراءة تقارير يومية عن أداء أقسام الطوارئ فى المستشفيات وقياس نجاح مرفق الإسعاف حيث تكثر بعض الحوادث قبل الإفطار.

ويضيف: العمل مستمر بالوزارة على مدار الساعة خلال أيام أشهر رمضان المبارك بجميع المستشفيات التابعة للوزارة والتعليمية وحتى الخاصة، وكذلك وحدات الإسعاف الطائر من خلال خطة مركزية بالمديرية والمستشفيات والوحدات الصحية لمواجهة أى كثافات، أو إجراءات استثنائية خلال أيام الشهر الكريم قبل وبعد الإفطار، خاصة على الطرق السريعة وأماكن التجمعات والكثافات المرورية.

ويضحك الوزير قائلاً: بعد كده تقول لى ذكريات فى رمضان ففى خلال الأسبوع الماضى تم المرور على ٣٤٧ منشأة بـ٢٠ محافظة، حيث تم إيقاف تشغيل ٤٧ منشأة وسحب ٤٥٣ عينة لتحليلها بالمعامل المركزية وتحرير ٦٢٤ محضراً وإعدام ١٩٣٧ كجم من الأغذية الفاسدة.

يوم وزير الصحة فى رمضان لا يختلف كثيراً عن الأيام العادية حيث يتوجه لمكتبه فى الثامنة والنصف ثم يعقد اجتماعاً من الساعة التاسعة صباحاً حتى الساعة الثالثة بعد الظهر ثم يتلقى مجموعة من التقارير ثم لقاءات بمجموعة من المسئولين داخل القطاع الصحى وفى تمام الساعة السادسة والنصف يتحرك الوزير من ديوان الوزارة ليتوجه إلى منزله فى جاردن سيتى بجوار الوزارة ويتناول إفطاره بمفرده حيث يتواجد أبناؤه وزوجته فى الاسكندرية مسقط رأسه حيث يحرص على أن تكون زوجته وأولاده مع والدته.

■ احمد حمدى

فاروق حسنى: أنسى متاعب القولون أمام أطباق الملوخية والبامية

الجماعة قيمة فنية كبيرة وشيخ العرب عمل متميز.. وكليوباترا فشل كبير

لشهر رمضان فى حياة وزير الثقافة فاروق حسنى مكانة خاصة إذ يعيش فيه حالة من الصفاء الروحى ويجمع أصدقاءه على مائدته.. ويقوم بافتتاح الليالى الثقافية التى تقيمها قطاعات وزارة الثقافة.. هذا العام تضاعفت سعادته بقيام الرئيس مبارك بافتتاح متحف الفن الإسلامى بعد تجديده الذى يراه أهم حدث فى رمضان.

يقول فاروق حسنى: اهتمام الرئيس مبارك بافتتاح متحف الفن الإسلامى بعد تجديده وتطويره رسالة مهمة للعالم أجمع.. وخطوة مشجعة للمتاحف الأخرى.. وقد تساءل السيد الرئيس عن مشروعات المتحف الكبير ومتحف الحضارة والأكاديمية المصرية فى روما التى أصبحت جاهزة للافتتاح.. وكلها مشروعات ثقافية نفخر بها ففى عهده تحققت أكبر المشروعات ومنها إقامة ٤٤ متحفاً ومكتبات فى القرى والنجوع والبرنامج الطموح للسيدة سوزان مبارك حرم الرئيس «القراءة للجميع». سألت الوزير: هل تختلف مواعيد عملك فى رمضان؟

قال: لم تختلف كثيراً إلا أننى أبقى فى المكتب لأطول وقت.. ولا أغادره إلا قبل الإفطار بقليل حينما يخف زحام الشوارع.

● ما دعوات الإفطار التى تحرص على تلبيتها؟

– أدعو الأصدقاء ولا أحب تلبية دعوات كثيرة.. فأنا أدعو أكثر مما أدعى.

● من هم أكثر المدعوين لمائدتك؟

– أصدقاء بعيدين عن محيط العمل والشهرة.

● ما طبقك المفضل على مائدة الإفطار؟

– أفرح للغاية إذا وجدت على الإفطار أطباق الملوخية والبامية رغم أنها تسبب لى متاعب القولون لكننى لا أستطيع أن أقاومها ولا أتناول الأرز والنشويات.. وأكتفى فى السحور بكوب زبادى.

● آية قرآنية تقرأها باستمرار؟

– أحب قراءة القرآن كثيراً.. وهناك سور أعود إليها دائماً مثل سورة مريم والكهف وسورة طه.. فالصور الجمالية فيها بديعة وبارعة وأجد متعة وسعادة وصفاء روحيا كبيرا فى قراءتها.

● لماذا هربت من برامج رمضان؟

– هناك تسابق محموم بين المذيعين لتجريس ضيوفهم وتعذيبهم.. وهى برامج أرفضها.. لكننى أرحب بالبرامج الجادة وقد سجلت حلقة فى برنامج مع الكاتب الصحفى مجدى الجلاد.

● ومسلسلات تحرص على مشاهدتها؟

– أشاهد مسلسل «الجماعة» وأرى أنه يحمل قيمة فنية عالية أهنئ عليها مخرجه محمد ياسين وطاقمه الفنى ومؤلفه وحيد حامد بطبيعة الحال.. لأنه يحمل قيمة فكرية يجب أن ننتظر حتى تتضح معالمه، كما أتابع مسلسل «شيخ العرب همام» وهو عمل فنى متميز.

● والمسلسل الذى قررت عدم مشاهدته بعد أول حلقة؟

– مسلسل «كليوباترا» وأعتبره «فشلا كبيرا» لضعف عناصره الفنية فى الديكور والاكسسوار والملابس وملىء بالأخطاء والمغالطات وقد شاهدت حلقة واحدة منه كانت كافية لأقاطعه.

■ انتصار دردير

وزير الرى ينهل من روحانيات رمضان بالأراضى المقدسة

بالرغم من المشاكل والهموم التى تحاصر وزارته إلا أن د. محمد نصر الدين علام وزير الموارد المائية والرى قرر أن يغسل همومه هذا العام فى الأراضى المقدسة.. حيث سافر هو وأسرته لقضاء أول أيام رمضان فى مكة والمدينة لأداء العمرة.فى الأعوام الماضية كان وزير الموارد المائية والرى يقضى أول أيام رمضان داخل مكتبه فى الوزارة ويتناول الإفطار فى أول أيام رمضان مع قيادات الوزارة.

وأكد د. محمد نصر الدين علام وزير الموارد المائية والرى أنه قرر أداء مناسبك العمرة فى رمضان هذا العام. حتى يشعر بروحانيات الشهر الفضيل بالقرب من كل المقدسات وأشار إلى توجهه بالدعاء إلى المولى عز وجل لكى يمنحه المزيد من القوة والعزيمة حتى يتمكن من حل جميع الأزمات والمشاكل التى يعانى منها الرى فى مصر.. وكذلك الاستمرار قدماً فى قضية دول منابع النيل والذى قرر الوزير عمل جولة مكوكية مكثفة لتقريب وجهات النظر بين دول المنبع ودول المصب.

وأشار الوزير إلى أنه ليس من هواة الأكل والشرب فى شهر رمضان الكريم لأنه كما يقول شهر للعبادة فقط ليتقرب العبد إلى ربه ويراجع نفسه إذا أخطأ ويصحح خطأه.

وقال الوزير إنه يعمل فى شهر رمضان أكثر من أى شهر آخر لأنه يشعر أن ذلك الشهر الكريم لابد أن يكون شهر نشاط وعمل كما علمنا الرسول صلى الله عليه وسلم وليس شهر خمول كما يتوقع البعض.

■ مؤمن عطا الله

أفكار شاردة

عم على مسحراتى.. مفطراتى

عصام كامل

مازالت حتى الان اتذكر تلك اللحظة التاريخية الرهيبة عندما يبدو عم على المسحراتى طيف اسود وسط هالة من ظلام اقل حدة فى قرية لا لا يؤنس وحدتها ولا يقطع رهبة هدوئها الا اصوات كلاب ونقيق ضفادع و«كحة» غفير يطلقها تصنعا ضد الخوف والوحدة والظلام. كنت اتصور ان المسحراتى الذى لا يخاف الليل ولا ينامه ليس بشرا مثلنا خاصة ان خيال عم على كان يبدو عملاقا وهو قادم تسبقه دقات الطبلة التى تخترق الصمت الريفى الرهيب ومن خلفه فانوس الجهاز الحكومى المعلق على ناصية الشارع وبمجرد ان يمضى عم على من تحته يزداد طولا بشكل عادة ما كان يغذى الخوف داخلى مختلطا برهبة تسرى فى بدنى وانا ممسك بجلباب ابى الذى يصر على ان يؤكد لعم على انه استيقظ فعلا. وطوال شهر رمضان لانرى عم على نهارا اذ يبدو ان الرجل كان يقضى يومه نوما وليله فى التجهيز لمهمته المقدسة او ان ماكنا نراه ليلا هو عم على الذى صنعناه فى الخيال مخلوطا بالعتمة والغموض وصوت مؤثر ينادينا ان نوحد الله مؤكدا ان رمضان كريم.. يختلف تماما مع عم على الذى نراه صباح العيد جاء سائلا راتبه الشهرى تحت شعار «سحرتكم ٣٠ ليلة.. ادونى كحكة ومنينة».

بيوت الميسورين لاتدفع لعم على راتبه من الكعك والمنين وانما يتعدى هذا الطموح البسيط لرجل لا يعمل فى السنة الا شهر واحد حيث تمنحه قدح من القمح او الذرة او الشعير وربما قدحين او ثلاثة وفى بعض البيوت تصل الى ما يسمى بالـ «كيلة» بينما تظل الكعكة والمنينة هى العملة الرسمية المتداولة فى ذلك الوقت بين المسحراتى والمستفيدين من خدماته.

دخلت الكهرباء الى القرى وبدا ان غول التليفزيون سيجتذب الفلاح من حقله الى مساحات من السهر تهدد مستقبل عم على خاصة وان الفنان سيد مكاوى كان قد ظهر بملامحه المصرية فى حوارى تزخر بالفوانيس وملامح مصرية نادرة.. حتى عم على الذى كان يعتبر نفسه صاحب مهمة مقدسة لايقاظ الناس فى البيوت من اجل نيل بركة السحور اخبرنى اصدقائى انه انتهى الى قرار غريب.

قرر عم على المسحراتى ان ينام الليل ويصحو بالنهار بحجة ان الناس لاينامون الليل ولا يصحون بالنهار ولذا فانه يجب عليه وحتى لا يفوتهم الافطار ان يستيقظ قبل المغرب ليوقظ الناس حتى يفطروا.. من ساعتها والاهل يسمونه المفطراتى.

حصريا.. تصريحات الوزراء.. كلاكيت تلاتين مرة!

استقرار الأسعار.. توافر السلع.. الرقابة على الأسواق أهم ثلاثة وعود تتكرر سنويا



المسئولون مظلومون فى مصر.. مقولة حقيقية ١٠٠٪، وآن الأوان ان يأخذوا حقهم ويجدوا من ينصفهم، ويكفى أن نتابع تصريحاتهم كل سنة قبل حلول شهر رمضان وفى بداية وخلال الشهر الفضيل وستجد انه منذ حوالى ثلاث حكومات وهناك ثلاثة وعود أساسية تسيطر على تصريحات المسئولين فى الجرائد وعلى شاشات التليفزيون وهى «استقرار الأسعار» وعدم وجود أى زيادة حتى لو كانت قرش صاغ و«توافر السلع أمام جميع المواطنين» و«الرقابة التى لا تترك خرم ابرة على جميع الأسواق»..

ألم تسأل نفسك فى يوم من الأيام لماذا تقرأ وتسمع نفس الكلام سنويا بدون حذف أو اضافة.. بالتأكيد فيه حاجة غلط، والتفسير أن المشكلة ليست فى شخص أى مسئول بعينه وبالتالى لا تنحل العقدة برحيل واحد وقدوم آخر مكانه لنظل نحمله فوق طاقته وننتظر منه تنفيذ الوعود المستحيلة التى يتم اطلاقها فى كل المواسم بكل تلقائية. المشكلة الحقيقية هى ان أى وزير مثلا يخرج من الحكومة يحرص على أخذ جميع متعلقاته من مكتبه ومن يخلفه يحرص على نسف كل ما يتعلق بالوزير القديم ودى الأصول طبعا لازم القديم لا يترك أى أثر أو دليل أو خطة تساعد من يأتى بعده أو ترشده للسلبيات والايجابيات، وأيضا الوزير الجديد عايز يبدأ على ميه بيضا مهما كان ما حققه الوزير السابق من إنجازات، ولكن يظل شيئ واحد فى مكانه لا يتغير وهو درج سحرى لا يظهر إلا وقت الشدة يضم الأرشيف الصحفى الخاص بكل وزارة، وبمجرد أن تحدث مشكلة يظهر الدرج من تلقاء نفسه.. ويفتح الأرشيف على صفحة المشكلة، ليجد الوزير الحل منشورا فى الجرائد حوالى تلاتين مرة قبل كده.

اذن.. هذا الدرج هو سبب كل الأزمات اللى احنا فيها!

مفاجأة سنوية!

المثال الواضح لهذا التفسير الخيالى هو تصريحات المسئولين المعنيين مع قدوم شهر رمضان كل عام وكأنه يأتى فجأة.. ولا يعلموا بميعاده أو يعلموا انه موسم ترتفع خلاله معدلات الطلب، وبالتالى تكون فرصة لضعاف النفوس من التجار لزيادة الأسعار وأن التجربة المؤكدة خلال جميع السنوات السابقة أثبتت بالفعل ان أسعار جميع السلع ترتفع بمعدل من جنيهين إلى ثلاثة جنيهات وان هذا العام تحديدا ارتفع سعر كيلو الفراخ خمسة جنيهات مرة واحدة.

ومع كل ذلك يكتشف المسئول فى لحظة معينة انه قد تشتعل الأسعار أو انه يواجه نقصا فى سلعة ما والرقابة على الأسواق يجب أن تكون محكمة وطبعا تجاوز هذه المشاكل لا يحدث بين يوم وليلة، ولكن لأنه لا يعرف من قدوم شهر رمضان إلا يوم التحقق من رؤية الهلال، وفى عز ما هو محتاس وبيفكر ومكهرب الدنيا عشان يقدر يسيطر على الموقف وأثناء خبط قبضة يده على المكتب تعبيرا عن الحيرة الشديدة يظهر الدرج السحرى ليجد الوزير الحل مكتوبا أمامه. ويتم نشره سنويا وهو توافر جميع السلع وبأسعار فى مستوى «الطالب المتوسط» وتطبق رقابة صارمة على الأسواق.. بسيطة جدا، ايه بقى؟! المواطنين بيشتكوا ليه وعاملين أزمة، ما كله تمام.

تصريحات مكررة

وطبعا لا يرتبط تكرار التصريحات بموسم واحد مثل شهر رمضان فهناك أيضا تصريحات أزمة أنابيب البوتاجاز التى تظهر بقوة مع بداية كل شتاء وتصريحات استقرار أسعار اللحوم فى العيد الكبير. وطرح كميات اضافية لدرجة أن اللحمة بتبقى مرمية فى الشوارع وطبعا تصريحات ضبط أطنان الفسيخ الفاسد كل سنة فى العيد الصغير بخلاف تصريحات امتحانات الثانوية العامة دائما سهلة ودائما الطلاب يشتكون منها، وكأنهم دفعة واحدة من الطلبة لا تتغير وتظهر فى الجرائد كل عام وعلى شاشات التليفزيون وهم يبكون من صعوبة الأسئلة.

يعنى بنعيش مجموعة أفلام يتم تناوب تشغيلها فى كل موسم بدون أى حذف أو تعديل فى المشاهد بدليل ارتفاع أسعار جميع السلع قبل أيام من حلول شهر رمضان، وحتى هذه اللحظة وإلى نهاية الشهر رغم تأكيدات المسئولين على عدم وجود أى ارتفاع وأن هناك رقابة صارمة على الأسواق والعجيبة ان التصريحات تتكرر كل يوم وكأنه مسألة تحدى.. ولكن تكفى نظرة خاطفة منهم على قائمة الأسعار الرسمية باتحاد الغرف التجارية وقائمة الأسعار التى يتم البيع بها فى المحلات، ليبادروا بحرق أرشيفهم الصحفى.

■ إيمان أبو الحديد

المسجد النبوى الشريف

.. وزرت روضة من رياض الجنة!

رؤية أدبية تكتبها:
نوال مصطفى

«صلاة فى مسجدى هذا أفضل من ألف صلاة فيما سواه إلا المسجد الحرام».

إنه المسجد النبوى الشريف بالمدينة المنورة. مدينة الرسول عليه الصلاة والسلام. دار الإيمان. موطن السكينة وراحة البال. ملاذ المسلمين من كل بقاع الدنيا.. ومحطتهم الأولى فى الطريق إلى بيت الله الحرام فى مكة المكرمة.

فى هذه البقعة المضيئة بنور الكون، وصفاء النفس صليت، واستغفرت، وغرقت بقلبى فى كتاب الله. وطلبت الرحمة والستر والمغفرة.

كتبها الله تعالى لى أخيراً. كان ذلك قبل عامين وبالتحديد عام ١٤٢٩ هجريا ٢٠٠٨ ميلاديا. حطيت الرحال فى المدينة المنورة. لتستقبلنى ومعى ملايين الحجيج بنورها وجمالها. بتاريخها الأخاذ وحكاياتها الآسرة، حكاية النبى محمد صلوات الله وسلامه عليه، نبى الإسلام.

إنها المدينة التى اختارها الله تعالى لتكون ملاذه، وموطنه عندما اشتد إيذاء الكفار له لتصبح فيما بعد درة العالم الإسلامى، والعاصمة الإسلامية الأولى، والمدينة التى شهدت أعدل الخلفاء الراشدين، والتى احتضنت قبر رسول الله محمد أعظم خلق الله.

وصل النبى محمد إلى المدينة المنورة فى ربيع الأول من العام الأول من هجرته وسط جموع المسلمين من المهاجرين والأنصار، بركت ناقته وسط المدينة، وكانت فى البداية أرضاً خربة اشتراها النبى من غلامين يتيمين من الأنصار هما «سهل وسهيل» بعشرة دنانير.

●●●

وكأن هذه البقعة كانت على موعد مع القدر. فأمر النبى بتسوية الأرض تمهيداً لبناء أطهر مساجد الإسلام. استغرق بناء المسجد سبعة أشهر قضاها الرسول صلى الله عليه وسلم فى ضيافة «أبو خالد الأنصارى» ثم أذن لفقراء المسلمين الذين لا مأوى لهم أن يناموا فى المسجد، وقد عرف هؤلاء بأهل الصفة، لأنهم كانوا يقيمون فى المسجد على هيئة صفوف.

وكانت مساحة المسجد فى البداية سبعين ذراعاً فى ستين ذراعاً «الذراع يساوى ستة وستين سنتيمتراً» وقام ببنائه النبى بنفسه ومعه أهل المدينة من المسلمين. وكان بناءً بسيطاً يترجم بساطة روح الإسلام ويسره.

المدينة المنورة.. وصل إليها الرسول وكان عمره أربعة وخمسين سنة، سميت «طيبة» و«يثرب»، وقام الرسول بتوسعة المسجد بنفسه بعد غزوة خيبر فى العام السابع للهجرة، ثم أعاد عمر بن الخطاب توسعته، وبعده عثمان بن عفان فى عام ثلاثين هجريا، وتوالت عمليات التوسعة فى عهود الخلفاء الراشدين والملوك وأهمهم الوليد بن عبدالملك الأموى عام ٨٨ هجرية، الخليفة المهدى العباسى عام ١٦١ هجرية، السلطان أشرف قايتباى عام ٨٨٨ هجرية، السلطان عبدالمجيد العثمانى عام ١٢٦٥ هجرية، الملك عبدالعزيز آل سعود عام ١٤٠٥ هجرية.

وكانت توسعة الملك فهد ضخمة، جعلت من هذا المسجد الفريد ملاذاً لأكثر من مليون مصل. وأصبح الآن يمتد لعدة كيلومترات تحيطه ، وتعتبر حرماً للمسجد النبوى الشريف تمهيداً لمزيد من التوسعات.

●●●

قال النبى محمد عليه الصلاة والسلام: «ما بين بيتى ومنبرى روضة من رياض الجنة». والروضة فى المسجد النبوى هى المساحة التى تقع بين المنبر وحجرة النبى محمد، وهى حوالى ٢٦ متراً ونصف المتر. وهى الآن محددة بسجاد أخضر اللون مختلف عن لون باقى سجاد الحرم النبوى.

صليت فى الروضة الشريفة، فشعرت أنى أخف من ريشة، غمرتنى أنوار المصطفى فأصبحت كالمولود الذى يفتح عينيه على دنيا جديدة غير التى أعرفها، عرفت طعم الصفاء لأول مرة، ورأيت الأفق رحباً، متسعاً، والمكان شفيفاً، مريحاً، والروح أخف، والنفس يغسلها النقاء!

●●●

الحجرة النبوية.. هى حجرة السيدة عائشة بنت أبى بكر والتى دفن فيها النبى محمد بعد وفاته. ثم دفن فيها بعد ذلك أبو بكر الصديق سنة ١٣ هجرية، وكان قد أوصى عائشة أن يدفن إلى جانب رفيقه رسول الإسلام محمد، فلما توفى حفر له وجعل رأسه عند كتفى الرسول. ودفن فيها بعدهما عمر بن الخطاب سنة ٢٤ هجرية إلى جانب الصديق، وكان قد استأذن عائشة فى ذلك فأذنت له. وأقيمت على القبور الثلاثة الآن مقصورة خماسية الأضلاع ترتفع لأكثر من ستة أمتار بناها عمر بن عبدالعزيز.

●●●

مآذن المسجد النبوى الشريف.. لم يكن للمسجد النبوى الشريف فى عهد الرسول صلى الله عليه وسلم مآذن، وإنما كان يؤذن من على سطح دار عبدالله بن عمر التى كانت خلف القبلة، وكان سيدنا بلال بن رباح يصعد إلى ظهر الدار ليؤذن من فوقها، ولما جدد الخليفة الأموى الوليد بن عبدالملك المسجد النبوى أمر عامله عمر بن عبدالعزيز أن يبنى أربع مآذن بزوايا المسجد الأربع. ولا يوجد بقايا لهذه المآذن حالياً، لكن بنيت عشر مآذن منها خمس أثرية والخمس الأخرى بنيت فى التجديدات والتوسعات.

ومن أهم تلك المآذن الأثرية وأشهرها:

● مئذنة باب السلام.. وتقع إلى جوار باب السلام بالجهة الجنوبية الشرقية من المسجد.

● مئذنة باب الرحمة.. وقد أنشأها السلطان قايتباى المحمودى فى العصر المملوكى، وكانت قمتها محدودة على النسق العثمانى، ثم قامت الحكومة السعودية بترميمها على النسق المملوكى.

● المئذنة الجنوبية.. وهى المئذنة الرئيسية للمسجد النبوى، وتقع بالزاوية الجنوبية من المسجد خلف الحجرة النبوية، ولاتزال هذه المئذنة بهيئتها المملوكية من عصر الناصر محمد بن قلاوون.

● المئذنة السليمانية.. وتقع بالزاوية الشمالية من المسجد وكانت مبنية على الطراز العثمانى، ثم قامت الحكومة السعودية بتجديدها على الطراز المملوكى.

● المئذنة المجيدية.. وتقع بالزاوية الغربية من المسجد، وكانت على الطراز العثمانى ثم جددتها الحكومة السعودية على الطراز المملوكى، وقد أضافت الحكومة السعودية خمس مآذن أخرى ليصبح عدد المآذن عشرا.

●●●

فى غرب الروضة الشريفة قبلة النبى.. وضعها صلى الله عليه وسلم يوم الثلاثاء الموافق النصف من شعبان من السنة الهجرية الثانية حينما أمره الله سبحانه وتعالى بالصلاة فى اتجاه الكعبة غرب منبره. يقول سبحانه وتعالى: «قد نرى تقلب وجهك فى السماء فلنولينك قبلة ترضاها فول وجهك شطر المسجد الحرام، وحيثما كنتم فولوا وجوهكم شطره». لكن النبى صلى الله عليه وسلم لم يغير القبلة من مسجده، وإنما من مسجد آخر فى المدينة يسمى مسجد «القبلتين». أعلى باب هذا المسجد رمزاً محفوراً من الجبس لمنبر يتجه ناحية المسجد الأقصى، وأمامه القبلة المختارة المتجهة ناحية المسجد الحرام. إنها حكاية المسجد النبوى الشريف ومدينته المنورة. ذلك المكان الذى حفر فى قلبى بئراً من نور.. والذى أصبح الآن من أكبر مساجد الدنيا بعد مضاعفة مساحته عدة مرات، وأضيفت إلى مساحته ساحات محيطة به، وأصبح الآن يتسع لأكثر من مليون مصل فى أوقات الذروة.. أثناء فترة الحج، وفى رمضان. كذلك قامت الحكومة السعودية بزيادة عدد مآذنه إلى عشر مآذن ارتفاع كل منها ١٠٤ أمتار، وزادت عدد مداخل المسجد إلى ستة عشر مدخلاً رئيسياً وأربعة عشر مدخلاً فرعياً.

وتم إنشاء منظومة متكاملة للمياه والصرف الصحى لتصريف مياه الأمطار، وتأمين مياه زمزم على مدار العام، كما تم إنشاء مجموعة متكاملة من معدات الإضاءة من النجف والمصابيح بما يفى ويكفى حاجة زوار المسجد النبوى الشريف.

كذلك زود المسجد بالرخام البارد المقاوم للحرارة فى جميع أعمال الرخام التى استخدمت فى التوسعة، وأعيد تخطيط المدينة المنورة، وتنظيم شوارعها بما يتناسب مع جلال المكان وقدسيته لتصبح درة المدائن.. وجوهرة الأماكن.

إنها البقعة المضيئة التى تجلب الفرحة إلى قلوب زائريها.. والمكان الذى يطبع صفاءه على جدران النفس، ويبقى عطره أثيراً فى النفس. المدينة المنورة.. موطن الرسول صلى الله عليه وسلم، والمكان الذى يزوره الملايين من كل بقاع الأرض تيمناً وتبركاً ببركات نبينا محمد صلى الله عليه وسلم، وطلباً للرحمة والشفاعة والمغفرة.

فى هذا المكان وجدت نفسى.. وأعدت اكتشاف ذاتى.. فى هذا المكان الحميم.. الحنون ولدت من جديد..!

الشيخ عبد الباسط.. صوت مكه







مقريء الملوك والامراء .. صوت مكه والقاب عديدة ارتبطت باسمه .. بلاشك هو المقريء الشيخ عبدالباسط عبد الصمد الذي يعد صوته من اعذب الاصوات تلاوة للقرآن عرفته البسيطة.. ولد القارئ الشيخ عبد الباسط محمد عبد الصمد عام ١٩٢٧ بقرية المراعزة التابعة لمدينة أرمنت بمحافظة قنا حيث نشأ في عائلة تجل القرآن الكريم فالجد كان من حفظة القرآن وكذلك والده الشيخ عبدالصمد.

التحق الطفل الموهوب عبد الباسط بكتاب الشيخ الأمير بأرمنت وهو في عمر السادسة ولاحظ الشيخ موهبته وسرعة استيعابه ودقة التحكم في مخارج الألفاظ ويقول الشيخ عبدالباسط في مذكراته : كان سني عشر سنوات أتممت خلالها حفظ القرآن الذي كان يتدفق على لساني كالنهر الجاري وطلبت من والدي تعلم القراءات على يد الشيخ (محمد سليم) ولكن المسافة بين أرمنت وبين طنطا بعيدة جداً ولكن الأمر كان متعلقاً بصياغة مستقبلي ورسم معالمه مما جعلني أستعد للسفر وقبل التوجه إلى طنطا بيوم واحد علمنا بوصول الشيخ محمد سليم إلى (أرمنت) ليستقر بها مدرساً للقراءات بالمعهد الديني بأرمنت وكأن القدر ساق إلينا هذا الرجل في الوقت المناسب.

في رحاب السيدة

في عام ١٩٥٠م ذهب الشيخ عبدالباسط ليزور آل بيت رسول الله صلى الله عليه وسلم خلال الاحتفال بمولد السيدة زينب والذي كان يحييه عمالقة القراء المشاهير كالشيخ عبد الفتاح الشعشاعي والشيخ مصطفى إسماعيل والشيخ عبد العظيم زاهر والشيخ أبوالعينين شعيشع وغيرهم من وأستأذن أحد أقارب الشيخ عبد الباسط القائمين على الحفل أن يقدم لهم هذا الفتى الموهوب ليقرأ عشر دقائق فأذن له وبدأ في التلاوة وسط جموع غفيرة وكانت التلاوة من سورة الأحزاب واتجهت الأنظار إلى القارئ الصغير الذي تجرأ وجلس مكان كبار القراء وبدلا من القراءة عشر دقائق امتدت إلى أكثر من ساعة ونصف بهر فيها الجميع بصوته الشجي الذي كان بوابة دخوله للاذاعة.

مع نهاية عام ١٩٥١ طلب الشيخ الضباع من الشيخ عبد الباسط أن يتقدم إلى الإذاعة كقارئ بها ولكن الشيخ عبد الباسط أراد أن يؤجل هذا الموضوع نظراً لارتباطه بالصعيد وأهله ولأن الإذاعة تحتاج إلى ترتيب خاص حيث كان الشيخ الضباع قد حصل على تسجيل لتلاوة الشيخ عبد الباسط بمولد السيدة والذي به خطف الأضواء من المشاهير وقدم هذا التسجيل للجنة الإذاعة فانبهر الجميع بالأداء القوي العالي الرفيع المحكم المتمكن. وتم اعتماد الشيخ عبد الباسط بالإذاعة عام ١٩٥١ ليكون أحد النجوم اللامعة والكواكب النيرة المضيئة بقوة في سماء التلاوة.

حول العالم

بعد الشهرة التي حققها الشيخ عبد الباسط في بضعة أشهر انتقل إلى حي السيدة زينب وبسبب التحاقه بالإذاعة زاد الإقبال على شراء أجهزة الراديو وتضاعف إنتاجها، وانتشرت بمعظم البيوت للاستماع إلى صوت الشيخ عبد الباسط خاصة في شهر رمضان .

ذاع صيت الشيخ عبدالباسط وطلب في كل الدول العربية ليحيي الليالي الرمضانية بداية من سوريا ووصولا الى المملكة العربية السعودية حيث كان يقرأ القرآن في مكة من حين لاخر وكانت بعض الدعوات توجه إليه بغير مناسبة لمجرد سماع صوته وكانت الشعوب تستقبله استقبالاً رسمياً حيث استقبله الرئيس الباكستاني في أرض المطار وفي جاكرتا باندونيسيا قرأ القرآن الكريم بأكبر مساجدها فامتلأت جنبات المسجد بالحاضرين، وامتد المجلس خارج المسجد لمسافة كيلو متر مربع وفي الهند ابكى صوته المستمعين.

يعتبر الشيخ عبد الباسط القارئ الوحيد الذي نال من التكريم حظاً لم يحصل عليه أحد بهذا القدر من الشهرة والمنزلة التي تربع بها على عرش تلاوة القرآن الكريم لما يقرب من نصف قرن من الزمان نال خلالها قدرا من الحب الذي جعل منه أسطورة لن تتأثر بمرور السنين بل كلما مر عليها الزمان زادت قيمتها، وارتفع قدرها كالجواهر النفيسة ولم ينس حياً ولا ميتاً

فكان تكريمه حياً عام ١٩٥٦ عندما كرمته سوريا بمنحه وسام الاستحقاق ووسام الأرز من لبنان والوسام الذهبي من ماليزيا ووسام من السنغال وآخر من المغرب وآخر الأوسمة التي حصل عليها كان بعد رحيله من الرئيس محمد حسنى مبارك في الاحتفال بليلة القدر عام ١٩٩٠م.

وفي عام ١٩٨٨ اشتد مرض السكر على الشيخ عبدالباسط بالاضافة الى كسل الكبد وسافر للعلاج في لندن الا انه طلب العودة الى مصر وكأن قلبه كان يشعر بأنها رحلة النهاية فعاد الى مصر لتسلم روحه الى بارئها.

رمضان أوزبكستان بطعم البلوف والنيشالا!



لكل بلد طقوسها الخاصة فى الاحتفال وبقدوم شهر رمضان الذى تتلون وتتغير طرق استقباله بتلون الجنسيات وجوازات السفر ولكن فى منزل السفير الاوزبكستانى شاه عظيم منوروق سفير أوزبكستان بالقاهرة يمكنك أن تعيش ساعات كأنك فى قلب البلد الشرقى الأسيوي وترى طقوس عائلة اوزبكية تقضى شهر رمضان على الاراضى المصرية.

وعلى مائدة افطار شاه عظيم منوروق سفير أوزبكستان نجد ان اشهر الاطعمة الرمضانية «البلوف» وهو الارز باللحم والجزر والحمص. الى جانب الحساء والذى يعتبر من اساسيات الافطار فى اوزبكستان ويطبخ بلحم الغنم وقطع الجزر والبصل والخضراوات الى جانب السمبوسة والمانطرى والتى تشبه السمبوسك الشامية ولكنها تطهى على البخار ومن اشهر الحلويات النيشالا، اما السحور فيفضله الكثيرون من الاوزبك كما يقول السفير خفيفا حيث الحليب والخبز فقط.

وينتقل شاه عظيم الى الاستعدادات الخاصة بقدوم شهر رمضان وأبرزها التسوق فى السوق الكبير بمدينة طشقند والذى يعد أكبر سوق فى منطقة آسيا الوسطى ويزدحم بدرجة هائلة خلال الفترة من الثالثة وحتى الخامسة عصرا ويتم فيه شراء الفاكهة والحلويات والخضراوات ومستلزمات شهر رمضان.

ولان درجة الحرارة مرتفعة فى اوزبكستان فان شبابها يحرصون على حلاقة الرأس تماما فى فصل الصيف وتكتسب هذه العادة أهمية خاصة مع بداية شهر رمضان وذلك رغبة منهم للتفرغ للعبادة.. ويؤكد ان الاطفال الاوزبك يحرصون كذلك على تقاليد خاصة تميزهم خلال شهر رمضان حيث يقومون بعد افطار اول ايام رمضان بطرق ابواب الجيران والاقارب والتغنى بأغنية جميلة من بين كلماتها «اعطونا خير رمضان.. الله يرزقكم خروف كبير» ويقوم صاحب البيت بالرد عليهم سواء بمنحهم الحلوى أو النقود..

ويضيف السفير الاوزبكى قائلا شهر رمضان يتميز بالاجواء الروحانية والصلاة والدعاء فانه مناسبة مهمة للتجمع الاسرى فمع بدايته تجتمع الاسرة ويشارك الجميع فى اعداد الافطار والسحور بحضور الجد والجدة واللذين يبدآن الطعام بالدعاء الى الله..

وهناك ايضا موائد افطار عامة يصل اعداد ضيوفها الى المائة ويتم فيها ذبح الخراف وخبز الارغفة الكبيرة فى التنورة مع الزيت والحليب، كما تقدم الشوربة والشاى الاخضر والاسود، وبعد هذا الافطار يتوجه الصائمون لصاحب الدعوة بالدعاء بالبركة.

ويقول شاه عظيم منورووق بأن المسلمين فى بلاده يصلون التراويح بجزءين من القرآن الكريم يوميا حيث يختتم خلال الشهر الكريم مرتين، اما يوم ٢٧ رمضان فيتم رفع شعار ممنوع النوم حيث يتم قيام الليل وبعدها سحور عام يقيمه رواد المساجد.

■ **وردة الحسينى**

CMYK

صائمون حتى العشاء!

بينما نلتف حول مائدة الإفطار ننتظر مدفع الإفطار وأذان المغرب فى أجواء حميمة يضطر البعض لتناول إفطاره واقفا أو حتى بعد أذان العشاء رافعا شعار «للضرورة أحكام». بعض المهن تفرض على أصحابها تناول إفطارهم بعد العشاء بنفس راضية بداية من عسكرى المرور ووصولا إلى سائق الأوتوبيس ملحق «رمضان جانا» يفتش فى دفتر يومياتهم الرمضانية.

يقف محمد ليستمع لأذان المغرب بقلب خاشع وعين تراقب السيارات المارة أمامه يميناً ويساراً.. محمد عسكرى مرور تستمر ورديته حتى الثامنة مساء وعلى عكس كل الصائمين لا يسعفه الوقت للجلوس على مائدة وتناول كوب من العصير يروى ظمأه.

نفس المشهد يتكرر مع عم أحمد الجالس على عجلة قيادة أحد أتوبيسات النقل العام.. لا يتناول عم أحمد إفطاره قبل السابعة والنصف تقريباً ودون ذلك فإفطاره لا يتجاوز بضع تمرات فى كيس أسفل مقعده.

محمد وعم أحمد وآخرون يؤجلون إفطارهم كى يؤدوا واجبهم الذى تفرضه عليهم أعمالهم ليمتد صيامهم حتى أذان العشاء..

يقول محمد محيى «مدير أحد المطاعم فى منطقة الحسين» إن شهر رمضان من أكثر الشهور التى يتناول فيها المواطنون الكثير من الوجبات خارج منازلهم ويحرصون على تناول طعام الإفطار فى منطقة الحسين لدرجة أننا نضطر إلى وضع موائد الطعام خارج حدود المطعم لاستيعاب أعداد الصائمين.. ونتيجة هذه الأعداد الكبيرة لا نجد وقتاً لكى نفطر فيه كغيرنا من الصائمين لأننا نقوم بخدمتهم.

ويقول حسام الرفاعى «شيف بالمطعم» لو قمنا بالإفطار بعد سماع الأذان فمن يطعم هؤلاء الزبائن.

ويضيف حسام إننا دائماً خلال شهر رمضان نفطر بعد صلاة العشاء نتيجة الجهد الكبير الذى نبذله لأن الزبون لو شعر بخدمة سيئة بكل تأكيد سيبتعد عن المطعم ويبحث عن مطعم آخر أكثر جودة فى الخدمات وفى هذه الحالة سيضطر المطعم إلى الإغلاق. ويتفق معه حمدى محيى الدين مدير أحد المطاعم الكبرى بميدان الحسين حيث يقول إننا قبل إطلاق مدفع الإفطار بثلاث ساعات على الأقل نقوم بتجهيز الأكلات التى يقدمها المطعم لزبائنه لدرجة أننا لا نستطيع الحديث مع أحد قبل مواعيد الإفطار مباشرة.

ويضيف ابراهيم فرحات «كبابجى» إننا نشعر بسعادة كبيرة خلال هذا الشهر الكريم عندما نخدم زبائننا ونقدم لهم كل ما يتمنونه حتى ولو كان هذا على حساب راحتنا.. فنحن نصوم ونعمل مثلهم ولكن لقمة العيش صعبة كما يقول المثل وعملنا يتطلب منا هذا الجهد فنضطر إلى الإفطار بعد خروج الزبائن من المطعم والتى تصل إلى أكثر من ساعة وذلك بسبب تنظيف المحل وإعادة كل شىء إلى أصله استعداداً لوجبات السحور.

الإفطار فى الشارع

ويقول محمد أحمد «أحد رجال المرور» إننا لا ننشغل بالإفطار طوال شهر رمضان أكثر من تنظيم حركة المرور لأنه إذا كان هناك أى تقصير فبكل تأكيد سيحدث ارتباك واختناق مرورى فى كل الشوارع المتداخلة مع شوارع العاصمة.

ويضيف أن شوارع العاصمة أثناء تناول الإفطار غالباً ما تكون خالية والارتباك المرورى عادة ما يكون قبل الإفطار ويقوم المسئولون عن المرور بتوفير وجبات لنا لنتناولها أثناء الخدمة ولا يهمنا تناول الإفطار أكثر من راحة المواطنين الذين نشعر بقمة السعادة أثناء خدمتهم وتوفير كل سبل الراحة لهم.

سواق الأتوبيس

أما بسام سعد «سائق أتوبيس» فيقول: إننى لا أفطر خارج بيتى كثيراً لأن هناك ورديات بينى وبين زملائى وعلى أساس هذه الورديات يتم تحديد الأيام التى نفطر فيها أثناء عملنا. ويضيف بسام: فى أيام ورودياتى اضطر للإفطار وأنا أقود الأوتوبيس لأنه لا يصح أن أقف بالأتوبيس وأستأذن من الركاب الذين غالباً ما يفطرون على بلح بأن أتناول الإفطار فى أحد المطاعم ولكن هذا الأكل الذى أتناوله لا يشبعنى لأنه سندوتشات سريعة وأضطر بعد إنزال كل الركاب أن أتناول الإفطار بشكل جيد ولكن غالباً ما يصل ميعاد هذا الإفطار قرب صلاة العشاء.

■ مؤمن عطاالله
■ أحمد رفعت

بلح ابو تريكة والطرشى ووجبات ساخنة فى المطار

يشهد مطار القاهرة الان كثافة كبيرة فى عدد الرحلات القادمة من البلاد العربية والافريقية الذين يحبون ان يقضوا شهر رمضان بالقاهرة للطقوس الدينية والمزارات السياحية الاسلامية التى تميزها وكانت سلطات مطار القاهرة استعدت لتقديم كافة التسهيلات والاجراءات وسرعتها. وفى نفس الوقت قرر اللواء طيار حسن راشد رئيس شركة مطار القاهرة تقديم وجبة كاملة للعاملين اثناء الوردية التى تعمل فى لحظة الافطار.

وعليه قام اللواء طيار محمد الشعشاعى بالاتفاق مع شركة الخدمات الجوية بمصر للطيران على شراء وجبات ساخنة على أعلى مستوى للعاملين طوال شهر رمضان.

اللواء حسن راشد

والغريب ان فى الايام الاولى لرمضان كثفت شركات الطيران رحلاتها داخل مطار القاهرة لحظة الافطار كما أضطر رجال العلاقات العامة والخدمة المميزة الى الإفطار تأخير حتى انهاء اجراءآت وصول ٣ رحلات من أوروبا.

وقد رفض العاملون بالعلاقات العامة الافطار الا بعد انهاء اجراءات الركاب وتقديم كافة التسهيلات المتميزة وأكد رضا السيد مدير الوردية المميزة أن العاملين يعتمدون على انفسهم فى اعدا وجبات خاصة بالاضافة إلى الوجبات الرئيسية التى قدمتها شركة ميناء القاهرة وكان الطرش الضيف المتميز على مائدة الافطار وقام بشرائه بعض موظفى الشركة الفتح شهيتهم.. وكان البلح بأشكاله على مائدة الافطار خاصة البلح الذى يعرف بابوتريكة.

وقرر أحد الركاب الجلوس للافطار على مائدة العلاقات العامة والخدمة المميزة.. رافضا إنهاء اجراءاته حتى الانتهاء من الافطار.

■ حسن فكرى



الدكتور مهندس عهدى فضلى رئيس مجلس إدارة أخبار اليوم وأحمد زكى بدر وزير التربية والتعليم والدكتور هانى هلال وزير التعليم العالى وقيادات المؤسسات الصحفية

أيام وليالى أخبار اليوم فى الهيلتون

افتتح الدكتور محمد عهدى فضلى رئيس مجلس إدارة مؤسسة أخبار اليوم مساء أمس الاول احتفالية «ايام وليالى» التى تقيمها دار اخبار اليوم طوال شهر رمضان بفندق رمسيس هيلتون للعام الثانى على التوالى، واكد الدكتور محمد عهدى فضلى ان الهدف من اقامة مثل هذه المناسبات العمل على تحقيق العلاقات الاجتماعية بما يحقق زيادة انتشار الاعلام وطرق أبواب جديدة للاستثمار والتمويل للمؤسسات الصحفية فى ظل السباق القوى فى مجال الاعلانات وانتشار الفضائيات وقد شارك فى الاحتفال الدكتور احمد زكى بدر والدكتور هانى هلال وزير التعليم العالى وقدرى ابوحسين محافظ حلوان والدكتور صفوت النحاس رئيس الجهاز المركزى للتنظيم والادارة والكاتب الصحفى جلال دويدار وكيل المجلس الاعلى للصحافة كما حضر رؤساء مجالس ادارات المؤسسات الصحفية فى مقدمتهم الدكتور عبدالمنعم سعيد رئيس مجلس إدارة الاهرام وعلى هاشم رئيس مجلس إدارة الجمهورية وعبدالقادر شهيب رئيس مجلس ادارة دار الهلال وكرم جبر رئيس مجلس ادارة روزاليوسف وعبدالله حسن رئيس مجلس إدارة انباء الشرق الاوسط. كما حضر الافتتاح لفيف كبير من الكتاب الصحفيين الكبار والدكتور صالح هاشم رئيس الجامعات العربية والدكتور محمود الطيب رئيس جامعة حلوان وقد حرص النجم سمير صبرى على المشاركة فى افتتاح ايام وليالى لتهنئة الدكتور محمد عهدى فضلى وقد تميز حفل الافتتاح بالجو الرمضانى كما شارك فى الافتتاح عدد كبير من رجال الاعمال والاطباء واساتذة الجامعات والسياسة واحيا الليلة الاولى الفنان محمد ثروت الذى قدم العديد من الاغانى الشهيرة من بينها اغان لام كلثوم والتواشيح الدينية التى نالت تشجيعا خاصا من جمهور الليالى.

الفنان محمد ثروت





نصف قرن من الكنافة

طابور طويل يمتد فى ميدان السيدة زينب.. مشهد يثير فضولك بمجرد وقوفك لمتابعة ما يحدث.. سيدة فى منتصف العمر تطلب ٢ كيلو وأمامها طفل صغير يتابع بلهفة ما يحدث.. انتبه أنت أمام عرفة الكنفانى أشهر صانع كنافة فى مصر على مدى نصف قرن.

المهنة دى ورثتها من أبويا وجدى وأنا خامس جيل يشتغل فى الكنافة عشان كده بقت صنعة ارتبطت باسمنا.. بهذه العبارة بدأ المعلم عرفة حديثه عن حكاية عائلته مع صناعة الكنافة فى مصر خاصة أنه يقع فى منطقة تاريخية وحى شعبى مثل السيدة زينب.

يعشق المعلم عرفة الحديث عن الكنافة باعتبارها صنعة لا يتقنها أى حلوانى حيث يقول: الحلوانى الشرقى لازم يفهم فى كل الأصناف بس الكنافة صنعة وفن من أيام الخليفة الفاطمى.. فيه ناس بتقول انها أكلة مستوردة من الشام حيث كانت تقدم لمعاوية بن أبى سفيان لكن الرواية الأدق انها مصرية وتم إعدادها خصيصاً للمعز لدين الله الفاطمى ليتناولها عند السحور لتمنع عنه الجوع طوال ساعات الصيام.

كنافة زمان وكنافة الآن وجهان مختلفان لعملة واحدة يراها عرفة فن وصنعة حيث يقول: الكنافة تتطور زى أى شىء يتطور، زمان كانت بتتعمل يدوى أما الآن فهناك الماكينات الآلية التى تنتج كنافة أقل كثافة - شعر - وعموماً الكنافة أذواق هناك من يفضل البلدى السميكة وهناك من يفضل الآلية أو كما نسميها «الافرنجى» ونحن فى محلنا متمسكون بالاثنين لإرضاء الزبائن التى مازالت تحن للكنافة البلدى.

ويرى عرفة أن الكنافة البلدى تتشرب السمن والسكر أكثر من الكنافة الآلية وهذا سر إقبال الناس عليها فى رمضان أما سر إقبال الناس على كنافته هو تحديداً فهو سر المهنة حيث يقول: لقد ورثت خلطة العجين أبا عن جد ولها مقادير خاصة لا تزيد ولا تقل والأهم أننا لا نضع عليها إضافات أو محسنات ولهذا تحتفظ بطعمها المميز. والكيلو عندى يساوى ٣ كيلو عند غيرى لأننا نهتم بالمذاق قبل الكم رغم ارتفاع أسعار القمح والدقيق ومع ذلك لم نرفع أسعارنا سوى خمسين قرشاً تقريباً وفقاً لما هو وارد فى السوق كما أن إقبال الناس لم يقل لأنهم يعرفون قيمة الكنافة التى أقدمها لهم.

عرفة الكنفانى لم يتأثر بمحلات الحلويات التى تقدم الكنافة جاهزة حيث يقول: هناك جيل بيحب الجاهز ولكن إعداد الكنافة فى البيت طقس من طقوس رمضان ولو الناس بتاكل جاهز طول السنة هتعمل كنافة فى رمضان لأن الموضوع مش مجرد أكل بل طقس رمضانى.

عرفة مصر على استمرار مهنته حيث تعلمها من والده وعلمها لأبنائه وأوصاهم بتوريث سر المهنة لأحفاده أيضاً.

■ مصطفى حمدى

جرس الشحاتة ضرب ضرب

التسول أو كما هو معروف فى مصر المحروسة «بالشحاتة» مهنة من أرقى المهن على الاطلاق لأنها لا تقبل غير المبدعين الذين يملكون أدوات خاصة جدا لجر يد الزبون داخل جيبه واستعطافه ليدفع «اللى فيه القسمة».. وفى رمضان ينظم نشطاء المتسولين أنفسهم بشكل تلقائى إلى فرق ومجموعات متخصصة، وفقا لامكانيات كل واحد منهم وقدراته الإبداعية وفى السطور التالية حوار مع مجموعة من نجوم الشحاتة فى المترو واشارات المرور والمطاعم المفتوحة، والحوار ليس على طريقة البحوث الاجتماعية أو الميدانية اللى كلها أسئلة زى: انت ليه بقيت شحات؟ مش شايف ان ديه مهنة وحشه؟.. وليه ما بتاخدش قرض من البنك وتعمل مشروع؟.. ولكن «رمضان جانا» أرادت أن تكشف الجهد الهائل وراء تألق نشاط التسول فليس من السهل أن تكون شحات كسيب؟ إلا أن الحوار عليه رقابة يعنى فى أسئلة محذوفة لرفض الشحاتين الاجابة عليها بسبب دواعى أمنية زى مصدر البضاعة، بتكسب كام فى اليوم؟ ومكان التجمع؟ لأنهم اعتبروها خطوط حمراء.. وطبعا حقهم، هما مش أقل من أى حد.

الموضوع مش سهل، أوعى تفتكر مجرد انك تمدى ايدك حتقبض.. لو الحال كده كان زمان كل الناس شحاتين، احنا بنتعب أوى.. هذه العبارة قالتها سهام ١٦ عاما بسرعة لأنها لا تريد تضييع وقتها فى الكلام بالرغم أنها لم تقبل بالحديث إلا بعد وعد بانها سوف تقبض ثمن تعطيلها عن اللحاق بالمترو وتابعت قائلة: رمضان هو موسم الشغل لأن الصايمين عايزين يعملوا ثواب أكتر من الأيام العادية، ولكن ده محتاج نفس طويل عشان الزبون يقتنع بأنه حيكسب ثواب فعلا واننا مش نصابين خصوصا اننا كترنا أوى والشغلانة بقت بتلم أى حد وفى كتير ضربوا سمعتنا..

وقالت انها لا تقبل الشحاتة سوى من عربة السيدات فى المترو، وذلك من خلال توزيع ورق الأدعية على السيدات فى العربة، وكل واحدة بتدفع اللى فيه النصيب من ربع جنيه وحتى ما يصل إليه كرم كل واحدة من الجالسين، ومدى تعاطفها مع سهام. وأضافت انه لا يصح اذا وجدت احدى زميلاتها فى عربة المترو أن تزاول عملها داخل نفس العربة حتى وان لم تكن تعرف الزميلة، ولكن هذه أصول المهنة وتقاليدها واشتكت انها كثيرا ما تتعرض للنصب حيث توزع الأدعية داخل العربة، وعندما تعود لجمعها تجد عددا من السيدات نزلوا من المترو ومعاهم الأدعية بدون أن يردوها أو يدفعوا مقابلها وهو ما يعرضها لخسائر كبيرة. وتعمل سهام من الثامنة صباحا حتى الخامسة مساء تنتقل خلالها بين عربات المترو بمختلف محطاته.

روشتة شحاتة

توزيع الأدعية الدينية ليست الطريقة الوحيدة للشحاتة فى المترو فهناك أسلوب الشحاتة بالروشتات العلاجية، وهناك أيضا من تجدها تدخل المترو لتعلن للجميع أنها مكسوفة منهم جدا لأن كلهم سيدات محترمات إلا ان عشمها فى أخلاقهم كبير وهى تربى ٩ أيتام وأبوهم بيغسل كلى وكلكوا نظر يعنى مش لازم تتكلم كتير واحنا فى أيام مفترجة ومن قدم شىء بيداه التقاه.

أما على «منزل الدائرى» فى اتجاه المريوطية، فدائما الطريق مقفول حتى شارع الهرم وبالتالى يعتبر مكان «سقع» لمزاولى مهنة الشحاتة، لأنهم يعتبرون أن أبواب السماء انفتحت اذا الاشارة اتقفلت، معناه انه لا مفر أمام الزبون وان الشحات أمامه طابور طويل من السيارات، أشكال وألوان فرصة اظهار ابداعاته فى الفوز باللى فيه نصيب.. وقبل يومين كانت هناك خناقة حامية فى «منزل المريوطية» بين سيدتين فى منتصف العمر ترتديان الجلباب بسبب عدم احترام التخصص حيث تقول احداهما للأخرى: أنا بنزل فى المنطقة ديه بالروشتات وانتى بتشتغلى مناديل، ايه اللى خلاكى تنزلى بالروشتات النهاردة فى منطقتى؟!

دافعت السيدة الأخرى عن موقفها بأنها شعرت ان رزق الشحاتة بروشتات الأدوية أوسع لأن الناس تتعاطف بشكل كبير مع المرضى خصوصا خلال أيام الشهر الفضيل.





اشارات المرور

وفى اشارات المرور عموما تتنوع الأساليب ما بين الروشتات والعاهات ولكن الغالبية للأطفال الذين يبيعون المناديل أو يحومون حول السيارة ليقنعوك بأنهم حيمسحوها حتى تفتح الاشارة وبمجرد ان تعطيهم الفلوس، حيطنشوك للحاق بسيارة أخرى.. ويلتزم الشحاتين بالانتشار فى اشارات معينة وذلك وفقا لرتبة الضابط الذى يقف فى الاشارة لأن هناك شوارع مهمة لا يستطيع الأطفال اختراق الاشارات فيها. هناك طريقة أخرى للشحاتة تعتبر فيلم عربى قديم حيث يجلس الطفل على الرصيف بجانبه المناديل وأمامه كتاب مفتوح يذاكر فيه مما يجعل قلبك ينفطر على حال الطفل وتدفع كل ما معك فورا، ويؤكد الجميع ان هذا الأسلوب يعد الأنجح على الاطلاق فى استعطاف الزبائن إلا ان تكرار المشهد فى جميع شوارع مصر جعل المواطنين لا يتأثرون أمامه.

الهايبر ماركت ومطاعم التيك أواى محطة أخرى يكثف الشحاتين انتشارهم أمامها فى رمضان لأن هذه الأماكن غالبا لا يبخل روادها عند خروجهم ممتلئى البطون بعد الفطار أو محملين بأكياس الأطعمة والياميش من الهايبر على الشحاتين بالنقود حيث تجد الطفل ينتظرك أمام المطعم، ينظر لك، يمسك فى هدومك، يلزق فيك، لا يتركك أبدا، إلا اذا تركت له أى شىء وذلك تطبيقا لمبدأ خليك ورا الزبون لغاية ما يطلع من هدومه وده بيتطلب طول بال وإلحاح وصبر لا ينفد من الشحات.

■ إيمان ابو الحديد

CMYK

آثار الحكيم: رمضان فى الساحل الشمالى.. حاجة تانية

استغلت الفنانة اثار الحكيم عدم ارتباطها بتصوير أعمال فنية وشدت الرحال الى الساحل الشمالى لتقضى أيام شهر رمضان الكريم ولياليه هناك حيث الهدوء والجو الرائع بعيدا عن حرارة ورطوبة القاهرة.

تقول اثار الحكيم: رمضان فى الساحل الشمالى حاجة تانية لان معظم الناس غادروا المصيف قبل بداية شهر رمضان.. وبدت معظم القرى السياحية هادئة وخالية إلا من عدد قليل من عشاق الهدوء.. لقد تركت القاهرة قبل بدء رمضان بأيام وشوارعها تعانى من الزحام والفوضى وجئت هنا التمس الهدوء والراحة.

وعن يومها فى الساحل خلال رمضان تقول اثار: لا تختلف طقوسى الرمضانية فى شىء فأنا احرص على قراءة القرآن الكريم وصلاة الفجر يوميا واستيقظ لاعداد الافطار وقد اذهب مع اطفال العائلة الى البحر وبعد الافطار امارس رياضة المشى على الشاطىء وقد اتاح لى التواجد فى الساحل وقتا هادتا للقراءة حيث حملت معى بعضا من كتب التفاسير والاحاديث اما مشاهدة التليفزيون فهى من الامور النادرة ومنذ الايام الاولى للشهر الكريم وانا لا استوعب هذا الزحام الفضائى بالمسلسلات والبرامج التى لا يصح ان يعرض بعضها فى شهر رمضان.. وقد سعدت لاننى لم أشارك فى أعمال رمضانية وسط هذا الزحام الرهيب الذى تختلط فيه على المشاهد الاعمال الجيدة بالأعمال الفنية الرديئة والسطحية.

■ انتصار دردير

رمضان فى شبرا طعم تانى

سامح حسين

لشهر رمضان مكانة خاصة عند الفنان الشاب سامح حسين ففيه حقق شهرته من خلال مسلسل الست «كوم راجل وست ستات» باجزائه الخمسة وقدم فيه شخصية رمزى الشهيرة فى شهر رمضان ايضا حصد سامح البطولات التليفزيونية العام الماضى من خلال مسلسل «عبودة ماركة مسجلة» وهذا العام يقدم مسلسل «اللص والكتاب».

يقول سامح حسين: رمضان «وش السعد» علي ولايمكن ان انكر فضله ابدا على جميع المستويات كما انه فرصة جيدة للتقرب الى الله أكثر، كما يكون فرصة للقاء الأهل والاصدقاء والاحباب خلال الشهر الكريم. وعن برنامجه اليومى فى رمضان قال سامح: اذا لم يكن لدى ارتباط بتصوير أى عمل استيقظ بعد الظهر ثم اصلى واتابع التليفزيون حتى صلاة العصر ثم اصلى العصر، وبعدها اقرأ القرآن حتى الافطار، ثم اذهب بعدها للمسجد لاصلى صلاة القيام ثم أرجع المنزل واخرج بعد ذلك لمقابلة اصدقائى فى شبرا واذهب إلى شركتى واظل بها حتى السحور.

وعن الذى يحرص عليه فى رمضان قال: افطار أول يوم فى رمضان دائما ما يكون مع خالى، لانه هو اللى مربينى وانا احبه جدا واتمنى ان ارد له جزءا من جميله على، فهو بالنسبة لى الأب والأخ والصديق وادعو الله ان يديم عليه الصحة والعافية.

وأشار سامح حسين الى انه يجد فى رمضان فرصة للقاء اصدقائه وجيرانه فى شبرا التى شهدت طفولته وشبابه ويقول: مازلت مرتبطا بحى شبرا واصدقاء طفولتى معظمهم تربطنى بهم صداقة ومحبة منذ سنين ومازلت اتصل بهم حتى الآن واذهب الى شبرا التى تربيت فيها واعشقها لمقابلتهم بصفة دائمة. كما ان شبرا فى رمضان لها طعم تانى والميزة هناك هى الحميمية والحب الذى يربط بين الجيران وبعضهم وانا اتذكر ان والدتى - رحمها الله - كانت ترسلنى وانا صغير بالمأكولات لجيرانى، وهم ايضا كانوا يرسلون لنا الحلويات وكعك العيد، وللاسف هذه العادة انقرضت تقريبا.

■ محمد قناوى


الهام شاهين


خالد محمود


دينا عبدالله

فوانيس الهام وخالد ودينا وحلم العودة إلى أيام الطفولة

«فانوس رمضان» هو رمز الشهر الفضيل، وحكاياته لا تنتهى مع الفنانين منذ أيام الصغر وحتى الان، فهو رمز البهجة والسعادة وأيام الطفولة وكل منهم يحمل من الذكريات العديد من هذه الايام، وعندهم كانت هناك اسرار وعادات منذ صغرهم ملحق «رمضان جانا» تحدث اليهم حيث أكدوا جميعاً أنهم يتمنون العودة إلى طفولتهم مرة أخرى فهو حلم جميل يراودهم بصفة دائمة.

الفنانة الهام شاهين لها ذكريات عديدة مع فانوس رمضان فهى مازالت تتذكر أول فانوس اهدته لها والدتها وأنها مازالت تحتفظ به حتى هذا اليوم فى حجرة نومها.. وعن ذكرياتها فى بلاتوهات التصوير تقول الهام شاهين: لا أنسى ابداً ساعات العمل فى رمضان لاعمالى الدرامية خاصة فى أيام ضغط العمل بالتصوير للحلقات الاخيرة للعرض فى شهر رمضان ويكون العمل فيها حتى ساعات الصباح لليوم التالى الا أنها من احلى أيام فى حياتى حيث افطر مع اصدقاء العمل وأحياناً نتسحر معاً وذلك خلال العامين الماضيين اما قبل ذلك كنت اواظب على السحور مع والدتى رحمها الله.

اما ايام الطفولة فلها سحر خاص عندما اعود لها بذاكرتى فهى تختلف كثيراً عن الايام التى نعيشها فى الوقت الحالى، فالعادات اختلفت ولم تعد كما كانت فأين أولاد الجيران المجتمعين باللعب بفانوس رمضان أو زينة الحارة المصرية.. فاصبحنا نراها فقط فى المسلسلات والأفلام.. أيضاً اطباق الحلويات وفول السحور المتبادلة بين الجار وجارة اختفى تقريباً بين عادات المصريين وإن وجد فهو بشكل بسيط.. وأتمنى ان نعود لها فهى ترسم بالفعل مصر الحقيقية بخيرها ونقائها.

أما الفنان الشاب خالد محمود والذى ارتبط معظم اعماله الدرامية بشهر رمضان الكريم فيقول معظم أيام شهر رمضان اعمل داخل البلاتوه وهو ما أعتبره متعة خاصة لى شخصيا حيث يفطر فريق العمل بأكمله معاً وفى صفوف مجمعة نقيم جميعاً الصلاة داخل البلاتوة وتنتشر روح الألفة والحميمية التى يشتهر بها الشعب المصرى، اما باقى الايام فهى من نصيب عائلتى الصغيرة والكبيرة والتى اعتاد فيها بإقامة صلاة التراويح. مضيفا أن «الفانوس يعنى شهر رمضان» والعكس، فقبل رؤية رمضان بأيام قليلة لابد من مشوار الى محلات الفانوس واصبح عادة بين العائلة لشراء كل منا فانوس خاص به حتى ولو كان محتفظاً بفانوس العام الذى يمضيه.. وأتذكر اول يوم اشتريت به فانوس لنفسى مع اصدقائى وكان تقريباً فى نفس طولى وعندما نصحنى والدى بأنى لا استطيع اللعب به بكيت حتى اشتريته وبعد ساعات قليلة طلبت منه فانوساً اصغر حتى أستطيع العب به ووضع الشمعة.

أما المذيعة النجمة الإعلامية دينا عبدالله قالت أنها لا تنس ابداً ذكريات الشهر الكريم خاصة أنه مقترن باسعد لحظات لها مع عائلتها وتذكرها بطفولتها الجميلة داخل بلاتوهات السنيما، وتقول حكاية فانوس رمضان بالنسبة لى لها واقعة شهيرة عندما كسرت أول فانوس اشترته لى والدتى وبعدها اشتريت فانوس ثانى وثالث وفى كل مرة كنت القيه على الارض وبالطبع يتحول الى عبارة من مجموعة من القطع وفى النهاية حاولت ان أكون مخترعه الفانوس وطبعاً عملت حاجة تقريباً كان «ملهاش علاقة بالفانوس».. أما على المستوى العملى فقد كنت أول مذيعة طفلة تقدم برنامجاً ويتم عرضه فى رمضان وكانت هى السابقة الاولى وعلى الرغم من انها كانت من الاحداث السعيدة إلا أننى لم أكن كطفلة مثل اصدقائى فلا استطيع ان اشارك اصدقائى والجيران فى اللعب بالشارع من كثرة الناس التى أعتبرتنى نجمة وأنا فى عز طفولتى فلم يتعد عمرى ١٢ عاماً.

وتضيف دينا: شهر رمضان بالنسبة لى حالة خاصة.. فهناك اصدقاء وبعض من عائلتى لا نتقابل كثيراً وانتهز فرصة شهر رمضان لتكثر العزومات وأطمئن على كل منهم ايضاً يمنحنى الاحساس بالالفة وأيام زمان التى كانت هى بالفعل روح رمضان عكس أيامنا الحالية.

■ شيماء بكر

رانيا ياسين:
لمة العيلة أجمل مافى الشهر الكريم



ذكريات رمضان لا تنسى ابدا وهى تأتى مرة واحدة كل عام وبالنسبة للفنانة رانيا محمود ياسين فإن ذكرياتها فى رمضان بدأت مع اسرتها فى بيت والدها الفنان محمود ياسين.. حيث الجو العائلى الحميم و«اللمة» على مائدة الافطار التى يكون لها طعم خاص جدا فى الشهر الكريم..

وتقول رانيا ان رمضان بالنسبة لها هو شهر الذكريات العائلية الجميلة فهى لا تنسى ابدا اول رمضان مر عليها بعد ولادة ابنها عمر حيث كانت فرحتها مضاعفة بقدوم الشهر الكريم وسعادتها بالمولود الجديد.

وتضيف رانيا انها تحرص على شراء الفانوس لها ولاولادها فى رمضان لان والدها كان يحرص على نفس العادة فالفانوس يعطى الاحساس ببهجة رمضان، وتؤكد رانيا ان طقوس رمضان بالنسبة لها تتلخص فى العبادة فقط لانه شهر الروحانيات والتقرب من الله واهميته تأتى من ذلك، حيث تحرص رانيا على صلاة الفجر فى المسجد وقراءة القرآن والمشاركة فى أعمال الخير خاصة ان مشاغل الحياة تغنى الانسان عن المواظبة على هذه العادات.

رانيا تحب ان يكون شهر رمضان خاصا باسرتها فقط ولا تفضل الخروج بكثرة الا للزيارات العائلية فقط لذلك حرصت على قضاء الاجازة الصيفية فى الساحل الشمالى قبل بداية الشهر الكريم مع اولادها حيث ان رمضان يتزامن مع موسم الصيف.

رانيا يوسف:
أحافظ على رشاقتى بالأيروبيكس

ذكريات الفنانة رانيا يوسف فى رمضان بدأت منذ كان عمرها ٩ سنوات حيث تقول رانيا ان اسرتها كانت حريصة على ان تحفظ القرآن الكريم فى المسجد طوال الشهر الكريم، وتضيف انها لا يمكن ان تنسى الشيخ عبدالله المسئول عن تحفيظها القرآن لانه كان يشجعها على الحفظ ويقرأ لها قصص الأنبياء والرسل لأخذ الموعظة منها كما كان يشرف على عمل مسرحيات عن الغزوات الاسلامية مثل غزوة بدر تقدمها هى وزميلاتها فى المدرسة.



وتؤكد رانيا انها تحرص الان على ان تقوم بنفس الدور لابنتيها حيث تشجعهما على الصلاة وحفظ القرآن والاستمتاع بجو رمضان الاسرى الجميل.. رانيا تلتزم ببعض العادات الاخرى خلال رمضان حيث تواظب على الذهاب الى الجيم وعمل الايروبيكس للحفاظ على رشاقتها ولياقتها البدنية كما تحب متابعة المسلسلات والبرامج التليفزيونية التى تعرض على شاشة رمضان سواء التى تشارك فيها أو التى يشارك فيها زملاؤها.

■ أميرة شوقى

غادة عادل: أجيد صناعة الأطباق الشهية فى رمضان



النجمة غادة عادل لا تغادر منزلها فى أيام وليالى شهر رمضان باستثناء دعوات الافطار والسحور عند اسرتها وعائلة زوجها المخرج مجدى الهوارى حيث تفضل الجلوس مع أولادها ومشاهدة قنوات التليفزيون الارضية والفضائية وتهنئة زملائها الذين تعتبر نجاحهم نجاحا لها.

وتقول غادة عادل إنها تنتظر بفارغ الصبر معرفة آراء الجمهور والنقاد فى حلقات «فرح العمدة» التى تقرر عرضها عقب نهاية شهر رمضان حيث تم تأجيلها وتعتبر العمل نقلة فنية جديدة فى حياتها وقد اصبحت عاشقة للتليفزيون منذ عرض حلقات «قلب ميت» فى شهر رمضان الماضى فأصبح هذا الشهر الكريم وش السعد عليها وكتب لها نجاحاً كبيراً على شاشة الفيديو فهى منذ صغرها كانت دائماً على موعد مع النجاح كل عام من خلال شهر الصوم.

وتؤكد غادة عادل إنها تجيد صنع الاطباق الشهية مثل المكرونة وجميع اصناف الدجاج والمحاشى مع إعداد اطباق الشوربة بانواعها المختلفة ونفس الشئ بالنسبة للسلطات فهى هواياتها المفضلة خلال شهر رمضان فقط.

واشارت غادة عادل إنها تفكر أن تسافر خلال الايام المقبلة الى الساحل الشمالى لقضاء بقية ايام شهر رمضان هروبا من حر الصيف الشديد فى القاهرة.

■ ياسر رامى



الأفقية:

١. أول آية فى سورة العلق.
٢. لقب الصحابى الجليل عبد الله بن عباس (معكوسة). خلاف الاحزان
٣. للتوجع. اسفل السفينة الذى يغمره الماء (معكوسة). متشابهان. شهر ميلادى. راية.
٤. قران. سورة قرآنية. سيطرة واحتلال. حاجز.
٥. تحطم. تجمع. من الانبياء. من الجبال. متشابهة.
٦. محافظة مصرية (معكوسة). خلاف عاش. تعلمون (معكوسة)
٧. التدريب (معكوسة). والدة. من الفواكهة. حيوان قارض- للتمنى
٨ طريقة سلوكية قوامها التقشف و التحلى بالفضائل لسمو الروح. الطرشى.
٩. يخصك. امر منكر. ثلث سوق. يهدم (معكوسة).
١٠. مشرك. (الـ....) سورة قرانية. حرف اجنبى (معكوسة).
١١. متشابهة. يوافقن ويرضين.
١٢. هربت (معكوسة). متشابهان. اجتهد. لتضميد الجراح.
١٣. ثلث حوف. ايصال بنكى. (الـ...) من اسماء الله الحسنى (معكوسة)
١٤. اضواء. دولة افريقية. حرفتة الشعر.
١٥. حرف اجنبى. والد (معكوسة)- رمز رياضى. دولة عربية. متشابهة.
١٦. شك (معكوسة). من المبشرين بالجنة. اقرا.
١٧. شهر ميلادى. من الفواكهة. دق. سئم. بحر (معكوسة).
١٨. رسول. سكب. (الـ....) من اسماء الله الحسنى (معكوسة). جمع ليلة.
١٩. حكمة وقول ماثور. الوديعة.
٢٠. مقرئ مصرى شهير راحل.

الرأسية:

١. أول آية فى سورة الفتح.
٢. (الـ...) عاصة عربية. سورة قرآنية. مفرد ينابيع.
٣. متشابهان. تناضل (معكوسة). متشابهة. لعبة رياضية (معكوسة).
٤. جمع قسم. بنوك. مشروب منبة. ثلث قاد.
٥. يطالب (معكوسة). مفرد دول (معكوسة). خلاف غنى. من الامراض (معكوسة).
٦. متشابهة. كسبت (معكوسة). حروف متتالية. اذاع. ابن الفرس من الحمار.
٧. مواطن دولة عاصمتها داكار. عاصمة عربية (معكوسة). حرف اجنبى (معكوسة).
٨. للشرط. ازين (معكوسة). عاصمة اوربية (معكوسة).
٩. من الفواكه. لم. ركن. رجل دين مسيحى.
١٠. الساتر (معكوسة). يشتم. متشابهة.
١١. رجع. للتمنى. نسرع ونتعجل.
١٢. ثلث تاتا. طين رقيق. فوق (معكوسة). بواسطتها (معكوسة).
١٣. حسب وكفى. توجع. تجدها فى فبراير.
١٤. (الـ....) سورة قرآنية. ظهر. متشابهان.
١٥. ليالى (مبعثرة). من تجاوز حدود الشرع. اجرام سماوية (معكوسة). متشابهة.
١٦. قائد اسلامى كبير. للنفى. صيام (مبعثرة).
١٧. دار. مفرد اورام. اكتمل (معكوسة). اكلة شعبية. الدول.
١٨. دق بشدة. فات. فى الوجة. تجدها فى القشريات. حرف ابجدى (معكوسة).
١٩. اول اية فى سورة الفاتحة.
٢٠. امام الدعاة الراحل. ظهر.

النحس فك.. ورجع عك؟!

بقلم:
ياسر قطامش

ضاقت بى الدنيا عندما وصلت ميلانو فى رمضان (يوليو سنة ١٩٨٠) وعلمت ان رجل الأعمال صديق والدى المقيم فى ميلانو من ٢٠ سنة سافر لمصر فى نفس يوم وصولى.. طيب أعمل إيه؟ وأروح لمين؟ جلست فى حديقة كدت أبكى كان لازم يعنى السفرية المنيلة دى.. على دكة أمامى فى الحديقة رأيت امرأة فى خريف العمر أخذت تلاغينى من بعيد لبعيد قلت: ياشيخة اتنيلى أنا ناقصك.. على الجانب الآخر كان والدى جالسا فى غرفة مكتبه بفندق يملكه بالعتبة «وفى بطنه بطيخة صيفى» لأن صديقه على بيه أكيد قام بالواجب وزيادة مع ابنه وفجأة جاء الساعى وأخبر والدى ان واحدا اسمه على الجمال فى الريسبشن وعاوز يقابله تعجب أبى وحاول أن يكذب نفسه وقال له: قصدك محمد الجمال بتاع الشرقية فقال الساعى: لأ على الجمال بتاع المنوفية (يعنى هو بتاع ايطاليا).. مرة أخرى حاول أبى ان يكذب نفسه: مش هو طويل ورفيع؟ فقال العامل: لأ ده قصير ومبقلظ!! يانهار أسود (أبويا بيقول) على بيه بتاع ايطاليا - موسيقى تصويرية حزينة - أهلا يا على بيه ازيك ياعلى بيه.. ايه اللى جابك الله يخرب بيتك.. نعود لايطاليا وصاحبكم الموكوس المنحوس يبحث بإبرة عن واحد ثانى برضه اسمه على كان صديقا لواحد جارنا وأخذت معى عنوانه احتياطيا وقلت ربنا يستر والحمد لله وجدته على قيد الحياة ولم يصب بالشلل أو يطفش من ايطاليا ولم تولع فى بيته حريقة.. قابلنى بفتور وأعطانى مرتبة أنام عليها فى غرفة يقيم بها أربعة مصريين وكتر خيره شغلنى عقبال عندكم فى غسيل الصحون بمطعم سنيور انزو بمرتب خرافى ٥٠٠ ألف ليرة (لا تفرحوا فالجنيه كان بألف ليرة وقتها) بدأ النحس يفك.. صحيح بغسل صحون لكن وإيه يعنى.. وفى المطعم كانت تعمل معى سنيورة أنيتا وابنتها سندى وواحدة اسمها جانا وكان شكلهن أوحش من بعض ويسد النفس على حظى النحس وبعد كده عكت الأمور تانى وكلكعت وعقدت وكانت وقعتى سودة. وللحديث بقية.

اختبر ذكاءك

اعداد :
ياسر سعيد

(١) ١١ ٢١ ٢ ٣ = ١٠
(٢) ١١١ ١١ ٢٢ ٥ = ٢٠
(٣) ١٢ ١٠ ٢ ٤٠ = ٢٠٠
(٤) ٩٩ ٩ ٤ ٤ = ٤٠
(٥) ٢٢٢ ٢ ١١ ٢٥ = ٤
(٦) ٢٨ ٢٢ ١٠ ١٠ = ٤
(٧) ٦٦ ١١ ٦ ١٤ = ٥٠
(٨) ١٩ ٢١ ٥ ٢٠ = ١٠
(٩) ٣٣ ١٠ ٣٠ ٣ = ٣٣
(١٠) ١٢١ ٤٣٤ ٥٥ ١٠٠ = ٥

ضع العلامة الحسابية المناسبة بين الارقام بحيث تجد الناتج النهائى صحيحاً:

الحل:
(١٠) ١٢١ + ٤٣٤ - ٥٥ ÷ ١٠٠ = ٥
(٩) ٣٣ × ١٠ ÷ ٣٠ × ٣ = ٣٣
(٨) ١٩ + ٢١ × ٥ ÷ ٢٠ = ١٠
(٧) ٦٦ ÷ ١١ × ٦ + ١٤ = ٥٠
(٦) ٢٨ + ٢٢ - ١٠ ÷ ١٠ = ٤
(٥) ٢٢٢ ÷ ٢ - ١١ ÷ ٢٥ = ٤
(٤) ٩٩ ÷ ٩ × ٤ - ٤ = ٤٠
(٣) ١٢ × ١٠ × ٢ - ٤٠ = ٢٠٠
(٢) ١١١ + ١١ - ٢٢ ÷ ٥ = ٢٠
(١) ١١ + ٢١ - ٢ ÷ ٣ = ١٠

طعام حلال

يصدر المركز الإسلامى باليابان خلال شهر رمضان تقويماً يتضمن أوقات الصلاة والمواعيد التقريبية بالإمساك والإفطار فى رمضان وتوزع قوائم بأسماء المطاعم والمحلات التى تبيع الأطعمة الحلال.

سباق القرآن

يتسابق أئمة المساجد فى الهند فى ختم القرآن الكريم فمنهم من يختم المصحف فى عشرة أيام ومنهم من يختمه فى اسبوعين ومن يفضل ختمه فى الشهر كاملاً حسب قدرة المصلين على الاحتمال. كما يتسابق الأغنياء فى جلب كبار الأئمة والشيوخ لإقامة الشعائر فى مساجدهم.

مصحف برايل

قراءة القرآن ملمح أساسى للعبادات خصوصاً خلال أيام وليالى الشهر الفضيل.. وتنتشر فى العديد من البلدان الإسلامية الآن نسخ من المصحف الشريف ولكن مكتوبة بطريقة «برايل» للمكفوفين وفى مدينة جنين بالضفة الغربية يواظب المكفوفون من أبناء فلسطين على قراءة القرآن بهذه الطريقة خلال شهر رمضان الكريم.

فرحة

تنتشر فى شوارع العاصمة اللبنانية بيروت الخيام الرمضانية التى تشهد إقبالاً شديداً سواء خلال الإفطار أو قبل السحور.. وفى الصورة اثنان من العمال بإحدى هذه الخيام يزينان المدخل بفوانيس رمضان.

ألحان رمضان

بعد ثبوت هلال شهر رمضان فى ليبريا يضرب الرجال على بعض الآلات الخشبية والنحاسية ضربات معينة تصدر أصوتاً موسيقية تعرف بألحان رمضان وتستمر طوال أيام الشهر بضع ساعات كل ليلة وتعتبر هذه الآلات من مظاهر الاحتفال والفرحة بقدوم رمضان.

الرقاصة والقلقاسة

بقلم:
محمود رضوان عزوز

عندما سأل أحد المذيعين احدى الفنانات عن حياتها فى رمضان وكيف تقضى أوقاتها السعيدة وماذا تفعل؟ أجابت بعفوية وبراءة قائلة: أنا الصبح باغنى وبعد الظهر بارقص وبعد العصر تجدونى فى المطبخ - وأنا من طيبتى وعبطى ظننت أنها سوف تجيب بأنها تصوم النهار وتقوم الليل وتبتهل ساعة العصارى إلى الله وتدعوه عز وجل أن يتوب عليها من الظهور فى التليفزيون ويتوب علينا من مشاهدته - لذلك قمت بترجمة اجابتها إلى ثلاثة أبيات من الشعر قبل قراءتها استعيذوا بالله من الشيطان الرجيم والشيطان اللئيم.

- أنا فى الصبح مطربة
- وبعد الظهر رقاصة
وبين الرقص والطرب -
ترانى أقلى فى الطاسة
فأنا أستاذة فى المطبخ
- واسأل أى قلقاسة.

- البرامج التى تتحدث عن الأطعمة فى رمضان وعن العصائر والمشويات والمقليات والملحوسات والحلويات تشعرك بأنك جالس أمام مسمط.

- كأنى فى مسمط فى شارع - وبوزى الحلو فيه كارع
باعضعض فيه أنا وألحس - وأنا فى اللحس واد بارع.

كوكتيل سودوكو

سودوكو «٥ و١» عبارة عن ٤ شبكات تتوسطهم شبكة خامسة فى المنتصف مركزية المطلوب منك عزيزى غاوى توزيع الارقام من ١ إلى ٩ فى الشبكات الاربعة بالتنسيق مع الشبكة المركزية الخامسة بحيث لا يكرر رقم الواحد فى العمود الواحد افقيا او رأسيا.

يقول زين القضاه فى القطائف:

لله در قطائف محشوة ... من فستق دعت النواظر واليدا
شبهتها لما بدت فى صحنها ... بحقاق عاج قد حشين زبرجدا

مسابقة اعواد الثقاب:

16+53=128
3+9=9
450-301=789
6+5=3

حرك عود ثقاب واحد لتصبح العمليات الحسابية الاتية صحيحة

8-5=3
490-301=189
3+5=8
76+53=129

ذكريات رمضانية
"مضيفة" رمضان

كنت فى العاشرة من عمرى - عندما دعانى والدى رحمة الله عليه فى شهر رمضان إلى "المضيفة" وهى السرادق الذى كان أهل القرية يذهبون إليه لمواساة كل من فقد عزيز لديهم - ويقف أهل المتوفى لتلقى العزاء فيه من أهل القرية حيث كان يتم فى هذه " المضيفة " قراءة القرآن على روح المتوفى فى الفترة من العصر وحتى المغرب ثم يتم التوقف مؤقتا حتى يحين أذان العشاء وبعدها يتم إستكمال تقبل العزاء وقراءة القرآن - دعانى والدى لكى أجلس معه بين الرجال حتى يشعرنى بأننى قد أصبحت على أعتاب مرحلة الرجولة وأنه قد أصبح من الواجب على أن أجلس مع الرجال وأراقب كيف يتحدثون وكيف يفكرون فى مختلف الموضوعات والأحداث الموجودة بالقرية وكيف يتعاملون معها حتى أكتسب خبرة منهم وأتهيأ فى أن أكون مثلهم - ذهبت إلى "المضيفة" - وجلست بجانب والدى نستمع إلى القرآن الذى كان رحمة الله عليه مصراً على أن أتعلمه وأحفظه قبل دخولى المدرسة عندما أرسلنى إلى كتاب الشيخ حسن شاهين رحمة الله عليه - وكنت فى هذه السن قد إقتربت من حفظه بالكامل. المهم إقترب موعد الإفطار وبعد أن فرغ الشيخ من قراءة جزء من القرآن " بالمضيفة " كنت أتوقع أن نغادر المكان لكننى فوجئت بوالدى يظل " بالمضيفة" ومعه عدد غير قليل من رجال القرية وقبل أن يؤذن المؤذن فوجئت بشقيقتى تأتى وعلى رأسها " صينية " كبيرة وعليها ما لذ وطاب من الطعام وأعطتها لأحد الأفراد المكلفين بإحضار هذه الصوانى إلى صاحبها داخل "المضيفة" لكى يضعها أمام والدى - وهو نفس ماحدث مع الرجال الآخرين من أبناء القرية الذين أتت لهم زوجاتهم أو بناتهم بمثل هذه الصوانى ليتناولوا الفطور داخل هذه " المضيفة " وفوجئت بوالدى وقد أمسك بتلابيب إثنين من الغرباء الذين جاءوا لأهل المتوفى لمواساته لكى يجلسوا معه لتناول الفطور - ومثله فعل بقية الرجال الذين كانوا " بالمضيفة " لتنطبع فى مخيلتى أفضل صورة شاهدتها فى أولى سنوات حياتى تعبر عن التكافل الإجتماعى بين أهل القرية فى أبهى صوره - وكيف كانت العلاقات بين أهل القرية خاصة فى وقت الشدائد - وكيف كان رمضان فى هذه القرى وسيلة للمودة والرحمة بين العباد حتى أننى تمنيت ألا يموت أحد إلا فى شهر رمضان خاصة وأنه شهر مغفرة وأيضا شهر المودة والرحمة والتراحم بين بالناس - يالها من أيام وليتها تعود بيننا مرة أخرى.

■ رفعت فياض

الإشراف: هشام عطية
الديسك: مصطفى حمدى ـ شادى أنور
ريشة الفنانين: سيد عبد الفتاح ـ هانى شمس ـ سعيد أبو العينين
المدير الفنى: محمد الحداد



مدفع الإضحك.. اضرب



كاريكاتير: هانى شمس

hanyshams99@hotmail.com





فوازير أم على الحصرية عن الحكومة الإلكترونية

قرار بتقديم الساعة وقرار بتأخير الساعة ٦٠ دقيقة تعبانا تفتكروا لية كدة ياجماعة؟؟

■ علشان مفيش حد يقول أن الحكومة الذكية لا بتتقدم ولا بتتأخر .

■ دة فرق التوقيت العادى بين القرية الذكية والقرى بتاعتنا .

■ لأن تقديم الساعة يتناسب طردياً مع معامل الإنتاج حسب المعادلة :
س ص+ل م=أ٢–٤كب نق رعد برق –١

لو عرفت الحل خليه فى سرك .. واتسحر ونام كدة من سكات انت ليك إيه غير صحتك ..











سيناريو: محمد حلمى

بعد المغرب

«مبروك جاتلك بنت»!

صديقى أمره غريب وكلامه أغرب!

يكاد صديقى أن يكون من القلائل فى هذه الدنيا الذى ينحاز لخلفة البنات دون الصبيان! يقول صديقى بالفم المليان: كنت أتمنى أن يرزقنى الله بالبنات.. إنهن فرحة البيوت الحقيقية.. وزهرة العائلات التى تملأ الجو من حولها بروائح الفل والياسمين.. والبنت إذا كبرت تجعل البيت قبلة للشباب.. يخطبون ويقدمون الشبكة وينضمون إلى العائلة رعايا وليسوا قياديين.. البنت تضيف لبيت أبيها والولد إذا تزوج خرج عن دائرة عائلته وأصبح من رعايا عائلة زوجته.. إعمالاً لحكمة جحا الخالدة عندما سألوه: بلدك فين يا جحا؟ فرد قائلاً: البلد اللى منها مراتى!

ولكن صديقى لم يتحقق أمله.. فكل خلفته ذكور.. ولم يرزق ببنت واحدة.. هكذا شاء الله.. وظل صديقى محبطاً إلى أن تزوج أولاده وأنجبوا.. فإذا به يرى أمامه أكثر من حفيدة.. بل إن أحد أبنائه لم يرزق إلا بالبنات.. امتلأت البيوت بالبنات.. وغداً ينضم للعائلة أزواجهن.. ويصبحون رعايا لا قياديين.. وتظل حكمة جحا حية.. ويظل صديقى سعيداً بعد أن أصبح جداً للبنات.

الغريب أن جدة البنات.. زوجة صديقى.. منحازة للذكور.. إنها ريفية.. ترى أن الابن هو سند أبيه.. وأن البنت تحتاج إلى تعب ومشقة فى تربيتها والحفاظ عليها.. والولد لا خوف عليه ولا حساسية فى تربيته.. جدة البنات تمثل جيلاً لم يتطور.. أما صديقى فقد استطاع أن يحرر عقله من الرواسب القديمة.

عبدالفتاح الديب

على مزاجى

بقلم:

سعيد إسماعيل

هل صحيح ان المسألة «ظاطت» داخل مبنى ماسبيرو، وان الحابل اختلط بالنابل، وأن المديرين الذين اصبحوا بالزوفة، والمسئولين الذين صاروا بالمئات ليس فى استطاعة أى واحد منهم ان يتخذ قرارا؟

وهل صحيح ان المهندس اسامة الشيخ، رئيس اتحاد الاذاعة والتليفزيون، هو المسئول الاوحد الذى يمسك بين اصابعه بكل الخيوط، ويتخذ مايشاء من قرارات، ولايستطيع احد ـ مهما كان شأنه ـ ان يحاسبه او ان يقول له لا؟

وهل صحيح انه أنفق ثلاثمائة مليون جنيه على المسلسلات، وخمسين مليون جنيه على البرامج، وامر بحشرها جميعا فى خريطة شهر رمضان المبارك، لكى تتمكن شاشات التليفزيون المصرى ـ بتاع الحكومة ـ من منافسة الفضائيات العربية والخاصة.. وكانت النتيجة مسلسلات وبرامج اى كلام بعضها يتنافى مع الآداب، باستثناء مسلسل او اثنين !!

وهل صحيح أن المهندس اسامة الشيخ ـ رئيس اتحاد الاذاعة والتليفزيون المصرى ـ هو الذى صرح منذ أيام لاحدى الصحف المصرية الخاصة، بأنه لايهمه ان يكون التليفزيون المصرى رائدا كما كان أيام زمان لأن العمل التليفزيونى تجارة وشطارة، ومكسب وخسارة.. أم ان هناك «شيخ» آخر هو الذى قال ذلك الكلام؟

الذى أعرفه ان المهندس اسامة الشيخ يفهم جيدا فى الهندسة الاذاعية والارسال، والاستقبال، والصوت والصورة.. والذى اريد ان اعرفه هو: ماهى علاقته بالاعلام؟

هل اجد الاجابة عند احد؟!

صينية فكاهة ولطايف

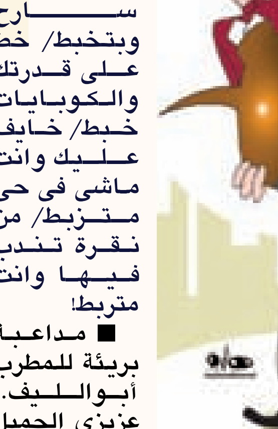
طرقعات صايم

■ عندما أقرأ إعلانات المطاعم والأماكن السياحية عن الافطار الرمضانى، أقف عند عبارة «المشروب اساسى» واتصور ان المشروب الاساسى فى رمضان لايخلو من «البلح» الذى تختلف صورة تقديمه من مكان لآخر.. ففى فنادق مطاعم الحسين مثلا المشروب الاساسى بلح باللبن، وفى العتبة بلح بالسوبيا، اما فى فنادق ومطاعم العالم «اللى معاها فكة عالية» فهو اما بلح بالثلج، أو بلح بالصودا، أو بلح سك!!



■ نصيحة مخلصة اقدمها لجمهور الكرة واللاعبين والمدربين، اذا اقيمت المباريات فى نهار رمضان، على كل واحد فيكم ان يمسك لسانه «ويربط صوابعه».

■ للعرقسوس معزة ونكهة خاصة فى رمضان، لاسيما عندما يشرفنا الشهر الفضيل فى فصل الصيف.. وهناك عدد كبير من باعة العرقسوس يحرصون على الظهور بالشكل التقليدى الفولكلورى الجميل، حيث يضع قربة العرقسوس على صدره وقد احاطتها الاربطة الكثيرة والمحكمة فى كتفه ووسطه وظهره، ثم يقوس ظهره للخلف ويرفع رأسه ليس على سبيل القنعرة وانما خوفا من ان تأخذه القربة الثقيلة وتكفيه على وجهه فضلا عن الشخاليل الشهيرة فى يده.. عمنا بيرم التونسى كتب رباعية احلى من العسل فى بتاع العرقسوس تقول: ياللى بالعرقسوس سارح وبتخبط/ خط على قدرتك والكوبايات خبط/ خايف عليك وانت ماشى فى حى مترزبط/ من نقرة تندب فيها وانت متربط!



■ مداعبة بريئة للمطرب أبوالليف.. عزيزى الجميل أبو الليف.. كل عام وانتم بخير.. يحطوا لك فى الخشاف ام الخلول.

■ من أمثال الالفية الجديدة..

– اكسر للبنت ضلع تعمل لك قضية

– من طلب العلا يسكن فى بولاق أبوالعلا

خبر عاجل

■ وصلت إلى البلاد بعثة اثرية ضمت عددا من خبراء الاثار فى العالم حيث قرروا اقامة عدة معسكرات فى مكامر الفول المدمس وعمل حفريات لعل وعسى يتم الكشف عن سر «القدرة المقدسة»!



يكتبه:
محمد حلمى



■ «تاجر الغسالات الكهربائية» ريقه «بينشف» أوتوماتيك.

■ «بتاع الفول» يفرق الخشاف على عياله «بالكبشة»!

■ مرات «تاجر قمر الدين» «عيالها» «مبلولين» على طول.

■ بتاع البلح دماغه «ناشفة»

■ «الخفير» لما يصحّى عياله للسحور «يضرب طلقتين فى الهوا».

■ «تاجر الياميش» خفيف الظل يكتب على الزبيب وكل «زبيب» بالاشارة يفهم.





الشاشة

● – يا أخى شاشة التليفزيون ساحت.
= من الحرارة؟
– لأ.
= أمّال من إيه؟
– من إعلانات السمنة.

مسلسلات

● – عرفت ان عبدالسلام عملوا له تنفس صناعى وأكسجين وبلاوى زرقا امبارح؟
= خير؟ كان عنده إيه؟
– ١٠ مسلسلات كبسوا على مراوحه مرة واحدة.

ناشف وطرى!

● – برضه مش قادر أنسى صياعة بتوع البلح.
= ازاى؟
– بعدما دقّقت فى أسامى البلح وخصوصا بلحة أوباما وسمية الخشاب وهيفاء وهبى.
= ولقيت إيه؟
– بلحة أوباما ناشفة، وبلحة سمية الخشاب معسِّلة، وهيفاء وهبى طرية!

رايح جاى

● – بيقول لك عمك البرادعى وصل أول امبارح.
= ماتعرفش هايعمل إيه؟
– هايسافر بُكره!.

عفاريت

● – عيالى آخر عفرتة يا جدع.
= ليه؟
– لما امتنعت عن شرا اللحمة بعدما غليت، عملوا حاجة غريبة جداً.
= عملوا إيه؟
– علقوا صورة فخدة عجل كبيرة، وكتبوا لى عليها «تعيش وتفتكر»!

أوباما

● – شفت الصهاينة قالوا إيه على «أوباما» بعدما احتفل مع المسلمين برمضان؟
= لأ.. قالوا إيه؟
– قالوا إن اسمه الحقيقى أوباما بن لادن!!.

عادى

● – هو الأهلى كان بيلاعب شبيبة القبائل فين؟
= فى تيزى أوزو.
– فين؟؟؟؟!
= فى تيزى أوزو.
– ها ها ها ها «!!!»

اللبان

● – شفت المفاجأة؟!
= خير؟
– اتضح ان اللبان مش هو بس اللى بيفطَّر.
= ازاى؟!
– يعنى اللبان بيفطر «واللى مابانش» برضه بيفطَّر.